

Saisonmenu

Ceviche von Jakobsmuscheln und Wassermelone mit Pfefferminzöl

Ceviche de coquilles St. Jacques et pastèque à l'huile de menthe
Ceviche of scallop and watermelon with peppermint oil



Gekühlte Mais-Hummer-Bisque mit Brioche-Chips

Bisque froide de maïs et homard avec chips de brioche
Chilled lobster-sweetcorn-bisque with brioche chips



Pochiertes Kabeljaurückenfilet mit Zitronenthymiansauce Safrankartoffeln, zweifarbige Zucchini

Filet de cabillaud poché à la sauce au thym citron, pommes de terre safranées et duo de courgettes
Poached fillet of codfish with lemon thyme sauce, saffron potatoes and duo of courgettes

oder

ou/or

Mit Rauchsatz gewürztes Lammrentrecôte an Heu-Jus Kartoffelstock parfümiert mit schwarzem Knoblauch, zweifarbige Zucchini

Entrecôte d'agneau au sel fumé, jus au foin, purée de pommes de terre à l'ail noir et duo de courgettes
Lamb entrecôte with smoked salt, hay-gravy, mashed potatoes with black garlic and duo of courgettes



Aprikosen-Sauerrahm-Mousse mit Sorbet und Kompott von der Aprikose

Mousse aux abricots et crème fraîche, sorbet et compote d'abricots
Mousse of apricots and sour cream with sorbet and stew of apricots

78.00