

Frühling Dinner 1 / *Spring Dinner 1*

Linsensalat an Petersilienvinaigrette
mit Stunden Ei

Lentil salad with truffle and parsley vinaigrette and egg

Blumekohlcrèmesuppe mit Trüffelschaum

Cream of cauliflower with truffle foam

Frühlingshafter Blattsalat an einer Kräutervinaigrette,
dazu gehobelte Belper Knolle

Spring salad with herb vinaigrette and shaved Belper Knolle

Perlhuhnbrust mit Ricotta und Oliven gefüllt
im Serranomantel, dazu Ratatouille

*Roast guinea fowl breast stuffed with ricotta and olives
wrapped in Serrano ham, served with ratatouille*

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse

Plate with assorted raw milk cheese

Rhabarberstreuselkuchen mit Tonkabohnen Glace

Rhubarb crumble with tonka bean ice cream

3-Gang Menu / <i>3-course menu</i>	89
4-Gang Menu / <i>4-course menu</i>	105
5-Gang Menu / <i>5-course menu</i>	120
6-Gang Menu / <i>6-course menu</i>	135

Frühling Dinner 2 / *Spring Dinner 2*

CLOUDS Hummer-Salat mit Avocado und Gurke
CLOUDS lobster salad with avocado and cucumber

Gebratene Wachtelbrust unter der Pinienkernkruste
auf Portwein Eschalottenconfit

Roast quail breast coated with pine nuts on a port and shallot confit

Seezungenfilets mit frittierten Kapern,
Meyer- Zitronen Relish und getrockneten Tomaten
Sole filets with fried capers, lemon relish and dried tomatoes

Rosa gebratenes Roastbeef im Pfeffermantel an Sauce Béarnaise
mit gefüllter Zucchettiblüte und Kartoffeln
*Roast beef in a pepper coating on sauce Béarnaise
with zucchini blossom and potatoes*

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse

Plate with assorted raw milk cheese

Truffes - Schnitte mit Bourbon Vanille Glace
Chocolate cake with bourbon vanilla ice cream

3-Gang Menu / <i>3-course menu</i>	95
4-Gang Menu / <i>4-course menu</i>	110
5-Gang Menu / <i>5-course menu</i>	125
6-Gang Menu / <i>6-course menu</i>	145

Frühling Dinner 3 / *Spring Dinner 3*

Entenleber- Terrine mit Brioche, Ananas-Feigen- Chutney
und Sauternes

Duck liver terrine on brioche, pineapple fig chutney and Sauternes

Gebeizter Saibling

mit Buttermilch und Brunnenkresse

Pickled char with buttermilk and watercress

Hummerschaumsuppe mit Mango und Estragon

Lobster bisque with mango and tarragon

Kalbshohrückensteak an Spitzmorchelsauce

und Kartoffelstock

Veal prime rib steak with black morel sauce and mash potatoes

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse

Plate with assorted raw milk cheese

Himbeer- Schokoladenvariation

Variation from raspberry and chocolate

3-Gang Menu / <i>3-course menu</i>	95
4-Gang Menu / <i>4-course menu</i>	115
5-Gang Menu / <i>5-course menu</i>	135
6-Gang Menu / <i>6-course menu</i>	155

Prime Dinner

Champagnersuppe mit Senffrüchten
Cream of champagne with mustard fruits

Burrata auf Frühlings- Gemüsesalat

Burrata on spring vegetable salad

Trio von Rinds-, Lachs- und Kalbtatar

Trio of beef, salmon and veal tartare

Rindsfilet Rossini mit gebratener Entenleber,
Brioche und Spinat

*Filet of beef Rossini with sautéed duck liver,
brioche and spinach*

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse

Plate with assorted raw milk cheese

Sauerrahm Glace mit gebackenen Cerealien und Erdbeeren

Sour cream ice cream with baked cereals and strawberries

3-Gang Menu / <i>3-course menu</i>	110
4-Gang Menu / <i>4-course menu</i>	135
5-Gang Menu / <i>5-course menu</i>	155
6-Gang Menu / <i>6-course menu</i>	175