

Sommer Dinner 1 / *Summer Dinner 1*

Linsensalat an Trüffel-Petersilienvinaigrette
mit Stunden Ei

Lentil salad with truffle and parsley vinaigrette and egg

Wildkräutersuppe mit gebackenem Wachtelei

Cream of wild herbs with baked quail egg

Quinoa Salat mit Oliven, Feta und getrockneten Tomaten

Quinoa salad with olives, feta and dried Tomatoes

Maispouardenbrust im Rohschinken-Mantel
dazu Wassermelone, Frühlingszwiebeln und neue Kartoffeln

*Corn poulard breast coated in raw ham,
served with watermelon, spring onions and new potatoes*

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse

Plate with assorted raw milk cheese

Aprikosen-Streuselschnitte mit Sauerrahmglace

Apricot crumble with sour cream 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

Sommer Dinner 2 / *Summer Dinner 2*

Thunfisch im Pfeffermantel mit Mango und Wakame

Tuna coated in pepper with mango and wakame

Tranche der Challans Entenbrust mit Sauerkirschensauce und Granola

Duck breast with sour cherry sauce and granola

Grillierte Seezungenfilets mit Meyer-Zitronen und frittierten Kapern

Grilled sole filets with Meyer lemons and fried capers

Rosa Roastbeef im Kräutermantel an Sauce Béarnaise
dazu konfierte Datterini-Tomaten mit gerösteten Pinienkernen
und mediterranem Kartoffelstock

*Roastbeef in a herb coating with sauce Béarnaise
served with datterini tomatoes, roasted pine nuts and mash potato*

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse

Plate with assorted raw milk cheese

Himbeer Parfait mit Baileys Sauce

Raspberry parfait with Baileys sauce

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

Sommer Dinner 3 / *Summer Dinner 3*

Entenleber Terrine mit Brioche, Aprikosenchutney, Sauternesgelée
*Duck liver terrine with brioche served with apricot chutney
and Sauternes jelly*

Radieschenrisotto mit Brunnenkresse und gehobelter Belper Knolle
Radish risotto with watercress and shaved Belper Knolle

Hummerschaum mit Estragon
Lobster bisque with tarragon

Kalbssteak am Stück gebraten an Balsamicojus
dazu Mascarpone-Kartoffelstock und Tomaten-Auberginenlasagne
*Veal steak with balsamico jus served with
mascarpone potato mash and tomato eggplant lasagne*

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse
Plate with assorted raw milk cheese

Coupe Romanoff
Coupe Romanoff

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

Beeren-Kaltschale mit Basilikum- Sorbet
Chilled berry soup with basil sherbet

Quinoa Salat mit Crème Chèvre und Himbeeren
Quinoa salad with goats cheese and raspberries

Trio von Rinds-, Kalbs- und Lachstatar
Trio of beef, veal and salmon tartare

Rindsfilet Rossini mit gebratener Entenleber
dazu Brioche und Spinat
*Filet of beef Rossini with sautéed duck liver
served with brioche and spinach*

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse
Plate with assorted raw milk cheese

Himbeer-Schokoladenschnitte mit Milkschokoladen- Glace
Raspberry chocolate cake with milk chocolate ice cream

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
