

MENÜ

Mild gebeizter Saibling aus der Fischzucht Rameil
Sanddorn | gebrannter Rahm | Dill

Tranche vom Wolfsbarsch
junge Erbsen | Erbsenfalafel | Rauchfisch
Sauce vin Jaune

Kleines Pot au Feu von Sot l'y Laisse & Roter Garnele
Morchel | Erbse | Spinat
geschäumter Brathähnchen Sud

Rücken vom Eifel Lamm
Zwiebelgewächse | Blanquett vom Lamm
Andengold Kartoffel

Confierter Himbeer-Rhabarber
Ruby Schokolade | Himbeere | Sauerampfer
Madagaskar Vanille

Schließen Sie ihr Menü mit einer
internationalen Käseauswahl ab (5-6 Saisonale Sorten)
hausgebackenem Früchtebrot und Quittenchutney
zzgl. 22 € | 28 € zum Teilen für 2 Personen

MENÜ

Pochiertes Bio Ei
geräucherter Rahm | Erdäpfel | Sanddorn

Marinierter wilder Brokkoli
Mandel Creme | weißer Spargel | Holunder

Gemüse Pot au Feu
Morcheln | Erbsen | Spinat

Gegrillte Artischocke
Nussbuttercreme | weißes Schalotten Confit
Champignons

Confierter Himbeer-Rhabarber
Ruby Schokolade | Himbeere | Sauerampfer
Madagaskar Vanille

145 €

Schließen Sie ihr Menü mit einer
internationalen Käseauswahl ab (5-6 Saisonale Sorten)
hausgebackenem Früchtebrot und Quittenchutney
zzgl. 22 € | 28 € zum Teilen für 2 Personen