



OSTER-MENÜ (KLASSISCH)

GEBEIZTER LABEL-ROUGE-LACHS
ROTE BETE / AVOCADO / ZITRONE

*

BÄRLAUCH-CREMESUPPE
FLUSSKREBSE

*

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI
SCHWARZE TRÜFFEL

*

GEGRILLTES SAIBLINGSFILET
ERBSEN-MINZ-CREME/RHABARBER/ VELOUTÉ

ODER

DUETT VOM LAMM
GRAUPENRISOTTO / AUBERGINENCREME / RATATOUILLEJUS

*

CRÈME BRÛLÉE
TONKABOHNE / FRÜCHTE / CASSIS-SORBET

3-GANG (VORSPEISE | HAUPTGANG | DESSERT) 67/71

4-GANG (VORSPEISE | SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT) 82/86

5-GANG (ALLE GÄNGE) 97/101

FINE. DINE. WINE.