

MENU

ENTENBRUST

kalt- geräucherte Scheiben
von der Moschusente, Walnuss,
Spitzkohl, Cranberry und Raffinesse

POTAGE

vom Hummer, Crunch,
Bourbon Vanille, Raviolo,
Shisokresse und Kürbiskernöl

KABELJAU

Kabeljaufilet von der Ostseeküste,
Kapern, Erbsen, Sojabohnen und Beurre Blanc

WACHTEL

französische Wachtelbrust mit Wirsing,
Butternutkürbis, Limettenbutter und Jus

KAROTTE

Dreierlei der Doldengewächse,
Kerbel, Limette, Quinoa und Panko

DUROC

Schweinefilet auf Kräuterseitlingen, Flakes,
Semmelknödel, Dresdner Berle und BBQ- Jus

MILCHSCHNITTE

Milch trifft auf Joghurt,
Pistazien, Waldbeeren und Pesto

3- Gang 49€ | **4- Gang** 59€ | **5- Gang** 69€ |
7- Gang 79€ inklusive Espresso

ELVIS HIGHLIGHT- 15€

RISOTTO

ein herbstlicher Klassiker mit Butternut-
Hokkaidokürbis, Grana Padano, Strauchtomaten
und Späne von Yvonne`s Herbsttrüffel