

4

Hummerz von 10° bis 170°

Zwiebelsuppe mit Vacherin Mont d'Or und Trüffel

Ente „Tandoori“ mit gelber und rote Beete im eigenen Saft gegart und Pak Choi

Marshmallow mit knusprigen Kräutern

€ 46,00

Weinbegleitung € 20,00

6

Gänsestopf „Birne Helene“ – mit Vanillegelee, Mousse & Chutney von Birne, Port & Schokolade

Grünes Currysüppchen mit Kafirlimettenblätter und knusprige Sardine

Jakobsmuscheln gebraten mit Degustation von Espresso, Mango und Radieschen

Geschmortes Ochsenbäckchen & US Ribeye mit Ratatouille auf Focaccia und Couscous

Gebackene Käsepraline mit Kräuterhonig

Variation von Pina-Colada

€ 65,00

Weinbegleitung € 35,00