



VORSPEISEN STARTERS

MARINIERTER STANGENSPPARGEL

Schnittlauchvinaigrette / Honigtomaten / Knoblauch Crunch

Marinated Asparagus / Chive - Vinaigrette / Honey Tomatoes / Garlic Crunch

GERÄUCHERTES LACHSTARTAR

Rösti / Parmesanmousse / grünes Apfelconfit

Smoked Salmon Tartar / Hash Browns / Parmesanmousse / Confit of Green Apple

GEBRATENE WACHTELBRÜSTE

Bunter Quinoasalat / Orangenblüten Vinaigrette / Kresse

Fried Quail Breast / Colorful Quinoa / Orange-Blossom Vinaigrette / Cress

SHRIMPS COCKTAIL DELUXE

Grönlandshrimps / Chiffonade / hausgemachte cremige Cocktailsauce

Shrimps Cocktail / Chiffonade / Homemade Creamy Cocktail Sauce

WILDKRÄUTERSALAT

Dressing von altem Balsamico / geschmorter Rhabarber / geröstete Macadamia

Wild Herb Salad / Old-Balsamic-Vinaigrette / Braised Rhubarb / Roasted Macadamia

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

Pflücksalat / knusprige Cranberries

Caramelized Goat Cheese / Pick Lettuce / Crispy Cranberries

Informationen über Allergene oder Zusatzstoffe bekommen Sie von unseren Service Mitarbeitern
You can get Information about allergens or additives from our service staff



HAUPTGÄNGE MAIN COURSE

FRÜHLINGSHÄHNCHEN

Maishähnchen Suprême/ getrüffelte Kroketten / Spargelragout

Corn-fed chicken supreme / truffled croquettes / asparagus ragout

BLACK ANGUS ENTRECÔTE

Kartoffel-Baumkuchen / Frühlingsgemüse / Madeirajus

Black Angus Entrecote / Potatoe Cake / Spring Vegetables / Madeira Sauce

GEGRILLTER SCHWERTFISCH UND KAISERGRANAT

Limonen-Safran-Sauce / Meersalzkartoffeln

Grilled Swordfish and Lagostino / Lemon - Saffron - Sauce / Sea Salt Potatoes

KNUSPRIGES LACHSFILET LABEL ROUGE

Bärlauchrisotto / geschmorte Karotten

Crispy Salmon Filet Label Rouge / Risotto with wild Garlic / Braised Carrots

FRISCHE KARTOFFELGNOCCHI

Schwarzer Trüffel / Parmesanespuma / geschmolzene Honigtomaten

Fresh Pasta / black Truffle / Parmesanespuma / melted Honey Tomatoes

CREMIGES BÄRLAUCHRISOTTO

Wilder Broccoli / Parmesan

Creamy wild garlic Risotto / Wild Broccoli / Parmesan

Informationen über Allergene oder Zusatzstoffe bekommen Sie von unseren Service Mitarbeitern
You can get Information about allergens or additives from our service staff



DESSERT

PISTAZIENPARFAIT

Baiserhaube / Persische Cassisfeigen

Parfait from Pistachios / Baiser / Persian Fig´s in black Currant sauce

BLACK FOREST

Schokoladendome / Kirschsorbet / Kakaoerde auf wusch Vegan möglich

Black Forest / Chocolate Dome / Sorbet from Cherries / Cocoa Earth also Vegan possible

CRÈME BRÛLÉE

Tahiti Vanille / frische Früchte

Crème Brûlée / Vanilla From Tahiti / Fresh Fruits

DUETT VON VALRHONA SCHOKOLADE

Crumble / Himbeer-Champagner Sorbet

Duet by Valrhona Chocolate / Crumble / Raspberry-Champagne sorbet