

KOSTBAR

Entdecken & genießen

„PROBIERERLE“ MENÜ

Lassen Sie sich
von unserem Küchenchef Marco Akuzun überraschen!
Alles in kleinen „Probiererle“ Größen

*Auf Anfrage (nur auf Vorbestellung!!!)
bereiten wir Ihnen auch gerne ein
vegetarisches Menü vor!
Zögern Sie bitte nicht uns zu fragen!!*

5 Gänge	79 € p.P.
6 Gänge	89 € p.P.
7 Gänge	99 € p.P.

MENÜ „KOSTBAR“ - in 3 Gängen 55 € p.P.

Bouillabaisse

Hirschrücken

Rotkohl / Sellerie / Preiselbeeren

Erdbeerragout

Rhabarber / Joghurteis / Minze

*Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.
Fragen Sie uns gerne nach unserer Allergenkarte.*

VORSPEISEN / SALAT

Blattsalate / Wiesenkräuter / Tomate / Croûtons

klein 6 € / groß 14 € wahlweise mit **Wildwassergarnelen oder Meeresfischen** (+ 9,50)

Färöer Lachs / Sauerrahm / Dill / Orange / Gurke

24 €

Spargelsalat / Erdbeere

20 €

SUPPE

Unsere Bouillabaisse von Süß- und Salzwasserfischen / Artischocke / Bohne

19 €

FISCH

Seeteufel / Spargel / Risotto / Bärlauch / Tomate

Zwischengericht 28 € / Hauptgericht 37 €

Forelle / Spinat / Radieschen / geräucherte Butter / Schnittlauch / Gnocchi

Zwischengericht 28 € / Hauptgericht 37 €

VEGETARISCH

Hausgemachte Pasta / mediterranes Gemüse / Parmesan / weiße Tomatensauce

Zwischengericht 17 € / Hauptgericht 23 € wahlweise mit **gereiftem Pata Negra Schinken** (+ 8 €)

wahlweise mit **Meeresfischen oder Garnelen** (+ 9,50 €)

FLEISCH

Hirschrücken / Sellerie / Rotkohl / Preiselbeeren

Zwischengericht 29 € / Hauptgericht 39 €

Kalbsrücken / Spargel / Bärlauch / Kartoffel

Zwischengericht 32 € / Hauptgericht 42 €

DESSERT

Eis & Sorbet Trilogie „Speisewelt“

12 €

Erdbeerragout / Minze / Joghurt / Rhabarber

16 €