

tagesmenü am montag



tatar vom milchkalb

mit Trüffel Crème Fraîche, Parmesan und Mini-Vogersalat

steinpilz consommé

mit Ricotta Ravioli, Wurzelgemüse und Sherry

zanderfilet

mit Kartoffelmousseline, Baby Spinat
und violetter Senfschaum

rosa gebratene lammhüfte

mit weißen Bohnen, Romanesco und Zwiebelmarmelade

weiße schokolade

mit Himbeeren, Mandeln und Limonensorbet

tagesmenü am dienstag



knollensellerie

mit Haselnuss, Kaffee und Apfel

bergkäseravioli

mit Blattspinat und Belper Knolle

forelle „müllerin art“

mit Petersilienpüree, Zitrone und Kartoffelknusper

miral entenbrust

mit Süßkartoffel, Junglauch und Vogelbeeren

walnussbrownie

mit Karamell, Blutorange und weißer Schokolade

tagesmenü am mittwoch



marinierte flusskrebse
mit Limette, Erbsen und Gurke

rote gazpacho
mit Estragonsorbet und Fenchel

red snapper
mit Cajun-Spitzkohl, Karotte und Wildreis

us bürgermeisterstück
mit Paprika, Mais und Chimichurri

joghurtmousse
mit Cassis, Vanille und Bergamotte

tagesmenü am donnerstag



black angus roastbeef
mit Teriyaki, Shiitake Pilzen und Sesam

salbei gnocchi
mit Staudensellerie, Haselnuss und Tomatenschaum

bouillabaisse
mit Garnelen Croustillon, Wurzelgemüse
und Frühlingslauch

spanferkelbäckchen
mit Topinambur, Südtiroler Speck und Buchenpilzen

tarte au citron
mit Baiser, Pistazie und grünem Tee

tagesmenü am freitag



gegrillte wassermelone

mit Bio Gourmand Figue, marinierten Feigen
und Brunnenkresse

erbsenrahmsuppe

mit Meerrettich und Majoran

konfierte jakobsmuschel

mit Vanille-Tomatensalsa, Zuckerschoten und Oliven

flank steak

mit cremiger Parmesan Polenta, Aubergine und Zucchini

*friandise aus dunkler schokolade
und kalamansi*

mit Vanille und Mascarpone

tagesmenü am samstag



gegrillter pulpo

mit Ananas, Mango und Chili

bio stunden ei

mit Kartoffelespuma und Sommertrüffel

wildlachs

mit Perlgraupenrisotto, Sonnenblumenkernen und
Petersilie

kalbsfilet

mit Quinoa, grünem Spargel und Brombeeren

tiramisu schnitte

mit Kaffee, Amaretto und Haselnuss

tagesmenü am sonntag



tataki vom gelbflossen thunfisch
mit Wasabi, Papaya und Edamame

selleriesuppe
mit Purple Curry und gerösteten Cashewkernen

geflämmer heilbutt
mit Fregola Sarda, Pak Choi und Krustentierschaum

maibock
mit Pfeffercrumble, Birne und gepickelter Chioggia Bete

cheesecake
mit Williams Birne, Graham und Ingwerreis
