

Menü

Amuse Gueule

Vorspeise zur Wahl /Starter of your choice

Carpaccio von Felsen Pulpo an mediterranen Kartoffel-Olivensalat mit Paprikacreme
Carpaccio of rock pulpo with mediterranean potato and olive salad with paprika cream

oder/or

Dreierlei von der Gurke
Three kinds of cucumber

Zwischengang zur Wahl / Main course of your choice

Linguine mit gehobeltem Sommer-Trüffel und frisch geriebenem Parmesan
Linguine with freshly grated summer truffel and parmesan

oder/or

Andalusische Gazpacho mit confierten Garnelenragout
Andalusian gazpacho with confit king prawn ragout

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

**Gebratenes Kabeljaufilet an Zitronen-Rosmarin-Crumble mit Bohnen,
Nashi Birne, Coppa Schinken und Kartoffelpüree**
Fried Cod fish fillet with lemon-rosemary crumble, beans, Nashi pear, coppa ham and mashed potatoes

oder/or

Rosa gebratener Hirschrücken auf glacierten Spitzkohl-Cashewkerngemüse und Erbsenmousseline
Pink roasted Saddle of deer on glazed pointed cabbage, cashew nuts and pea mousseline

oder/or

Acquorellorisotto mit Pfifferlingen sautiertem Babyspinat und confierten Honigtomaten
Acquorello risotto with chanterelles, sautéed baby spinach and confit honey tomatoes

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

**Schnitte von Zweierlei Valrohnaschokolade an pochiertem Pfirsich mit
Holunder-Minzaufguss und Mandarinensorbet**
Two different kinds of Valrohna chocolate with poached peach, elderberry mint infusion and mandarins sorbet

oder/or

**Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann mit Walnüssen,
Chutneys and Weintrauben**
A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grapes

4 Gänge Menü pro Person € 75,00

**Hinweis zu Allergenen & Zusatzstoffen: Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich natürliche Zutaten.
Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie bitte im Vorfeld
mit unseren Servicemitarbeitern.**