

## 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

##### **Carpaccio von eingelegten Kohlrabi mit Trüffel-Ricotta, Mandarine und Haselnüssen**

Carpaccio of pickled kohlrabi with truffle ricotta, tangerine and hazelnut

#### Zwischengang zur Wahl / Main course of your choice

##### **Safrannudeln mit Garnelenragout**

Saffron Noodles with ragout of prawns

oder/or

##### **Schaumsuppe von Curry & Kokosnuss mit Zitronengras und Ingwer**

Curry & coconut cream soup with lemongrass and ginger

#### Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

##### **Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Krustentierschaum auf Ratatouille und Selleriepüree**

Pike-perch fillet fried on the skin with crustacean foam on ratatouille and celery puree

oder/or

##### **Geschmorte Ochsenbäckchen auf Ragout von gebratenen Kräuterseitlingen & sautiertem Spinat dazu Selleriepüree**

Braised ox cheeks on a ragout of fried oyster mushrooms and sautéed spinach with celery puree

oder/or

##### **Acquerello- Rote Beete-Risotto mit gehobelter Belper Knolle, Walnüssen und mildem Orangenschaum**

Acquerello-beetroot risotto with shaved Belper Knolle cheese, walnuts and orange foam

#### Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

##### **Cheesecake "Medici Style" mit Himbeercoulis und hausgemachtem Tahiti-Vanilleeis**

Cheesecake "Medici Style" with raspberry coulis and homemade Tahitian vanilla ice cream

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.**