

## Abend-Menü

Amuse Gueule

**\*\*\*Vorspeise zur Wahl /Starter of your choice\*\*\***

**Gâteau von der französischen ungestopften Gänseleber mit Dattel, Pecannuss  
griechischem Joghurt und hausgebackenem Brioche**

Gâteau of French unstuffed goose liver with date, pecan nut, Greek yogurt and home-baked brioche

oder/or

**Marinierte Rote Beete in Arganöl-Marinade mit Orange, Büffelmozzarella,  
geschmorter Aubergine und Koriander Kürbiskern-Pesto**

Marinated beetroot in argan oil marinade with orange, buffalo mozzarella,  
braised eggplant and coriander-pumpkin seed pesto

**\*\*\*Zwischengang zur Wahl /Intermediate course of your choice\*\*\***

**Linguine mit gehobeltem Winter-Trüffel**

Linguine with shaved winter-truffel

oder/or

**Schaumsuppe von rotem Curry, Cocos mit Zitronengras, Ingwer und Koriander**

Foam soup of red curry, coconut with lemongrass, ginger and coriander

**\*\*\*Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice\*\*\***

**Gebratenes Skreifilet auf Shiitakepilz-Keniabohnengemüse  
und grüne Sauce-Kräuter-Kartoffelpüree**

Fried winter codfish fillet on shiitake mushrooms-kenya-beans vegetables  
and green sauce-herbs mashed potatoes

oder/or

**Deichlammrücken auf gebratenem Spitzkohl  
mit orientalischem Süßkartoffel-Grießnocken**

Saddle of lamb on fried pointed cabbage with oriental sweet potato semolina dumplings

oder/or

**Risotto vom Hokkaidokürbis mit Comte-Käse**

Risotto of Hokkaido-pumpkin with Comte-Cheese

**\*\*\* Dessert zur Wahl / Dessert of your choice\*\*\***

**Schnitte von Piemonteser Haselnüssen und Grand Cru Valrohna Schokolade  
an Birnenkompott und Mokkaeis**

Slices of Piedmont hazelnuts and Grand Cru Valrohna chocolate with pear compote and mocha 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

*Änderungen vorbehalten*

**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.