

Frühling / Sommer 66 €

Flußkrebse

Zitronengras-Flußkrebs-Tarte / Honig-Dill-Crème / Limetten-Luft

Loup de Mer

Gebratenes Filet / grünes Spargel-Risotto / Safran-Schaum

Tomate

Tomaten-Essenz / Ricotta-Basilikum-Klößchen

Lamm

Rücken im Brot-Mantel / Ratatouille / Rosmarin-Kartoffeln / Thymian-Sauce

Passionsfrucht

Passionsfrucht-Erdbeer-Törtchen / Minz-Pesto / Schokoladen-Sorbet

Frühling / Sommer 72 €

Kalbsfilet

Mariniertes Carpaccio / Trüffel-Öl / Ruccula-Salat / Kartoffel-Stroh

Hummer

Hummer-Ravioli / Petersilien-Wurzel-Mousseline / Fenchel-Anis-Sauce

Früchte der Saison

Geeistes Früchte-Süppchen / Mango-Sorbet

US Beef-Rücken

Am Stück gebraten / Kartoffel-Blätterteig-Tarte / Gemüse / Langpfeffer-Sauce

Waldbeeren

Limetten-Mascarpone-Mousse / Champagner-Crème-Eis

**Für unsere Berechnungsgrundlage gilt die 48 Stunden vor der
Veranstaltung letztgenannte Personenzahl.**