

Bistrokarte

Gedeckpreis (Rahmbutter und Brot der Bäckerei Laquai) € 3,00 pro Person

Liebe Gäste, stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen:
Jeweils ein Gericht aus den Kategorien „Vorspeisen & Suppen“, „Hauptgänge“ und „Dessert“
3-Gang-Menü zu € 48,00

à la carte Preise

Vorspeisen & Suppen

Gemischter Blattsalat mit Schalotten-Balsamico Vinaigrette mit Räucherforelle	€ 15,00 € 20,00 Aufpreis im Menü € 5,00
Samtsuppe von der belgischen Marone mit Pumpernickel und Portwein-Feigengel	€ 16,00
Label Rouge Lachs mit Gurke, Avocado, Salz-Zitrone und Kaviar	€ 28,00 Aufpreis im Menü € 12,00
Tatar vom Black Angus Beef mit eingelegten Mini-Radieschen, Senfcrème und gebeiztem Eigelb	€ 28,00 Aufpreis im Menü € 12,00 als Hauptgang € 34,00
Sakura Tuna mit Chinakohl-Kimchi, Dashi und Sesam	€ 29,00 Aufpreis im Menü € 13,00

Hauptgänge

Kartoffelgnocchi mit eingelegtem Hokkaidokürbis, Kürbispflanze und Kräuterseitlingen mit Wildschinken	€ 29,00 € 35,00
Wiener Schnitzel mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 32,00
Galizischer Steinbutt mit Tomaten-Rosmarino-Risotto, Chorizo, Zucchini und Auberginenkaviar	€ 42,00 Aufpreis im Menü € 12,00
Knusprige Ente im Ganzen gebraten, am Tisch tranchiert mit Knödel, Apfelrotkohl und Jus (für 2 Personen)	pro Person € 45,00 Aufpreis im Menü € 15,00 pro Person
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Sellerie-Crème, gebratenen Waldpilzen und Spätburgunder-Schmorjus	€ 40,00 Aufpreis im Menü € 10,00

Desserts

Sorbetvariation (2 Kugeln)	€ 8,00
Mousse von der Piemonteser Haselnuss mit kandierten Zwergorangen, Nusskaramell und Blutorangen-Sorbet	€ 14,00
Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Zwetschgenröster	€ 16,00 Aufpreis im Menü € 4,00
Affinierte Käseauswahl mit sechs Käsesorten, Feigensenf und Brot	€ 18,00 Aufpreis im Menü € 10,00