

Menü

Aperitifgebäck „**Surprise**“

Geflämmter schottischer **Lachs**

Ingwer-Gurken | Spinatsalat mit Salzzitrone und Sesam | Avocado-Wasabi-Dip

Croustillant von der **Aubergine**

Ingwer-Gurken | Spinatsalat mit Salzzitrone und Sesam | Avocado-Wasabi-Dip

~~~

#### Stundenei & **Trüffel**

Perigord-Trüffeljus | Erbsencrème | Kartoffelschaum & Knusper

~~~

Samtsuppe vom **Mumbai Curry**

Edelfisch-Croustillant | Petersilienragoût

Samtsuppe vom **Mumbai Curry**

Falafel | Petersilienragoût

~~~

#### **Kombu-Royal**

Forellen-Kaviar | Schnittlauchöl | Lammjus

#### **Kombu-Royal**

Shii Take | Schnittlauchöl | Gemüsejus

~~~

Rinderfilet „**Teriyaki**“

Sellerie | Kohlköpfchen | Vollkorn-Cous Cous | Pilze

Gegrillter **Lauch** & zweierlei **Bete**

Vollkorn-Cous Cous | Granny Smith | Walnüsse | Egerlinge

~~~

#### **Karamellschokolade** & **Quitten**

Zweierlei von der Milkschokolade | Buchweizen | Sauerrahmeis

**Menü € 175,00**

**Menü vegetarisch € 128,00**