

L'ANNIVERSAIRE DU CHEF

am 27. März 2026
Menüstart um 19.00 Uhr



EINS

JAKOBSMUSCHEL CEVICHE

marinierte Garnele - Radieschen & Gurkenrelish
Grapefruit & Safranessenz

ENTENRAVIOLI

Morchelsoße - Erbsengel

ZWEI

DREI

WALDPILZ CRÊMESÜPPCHEN

Crème fraîche - Crouton - Radieschen - Frühlingslauch
Kerbel

AMALTHEE ZUCCHINI

Tomaten Concassée - milder Ziegenfrischkäse
Balsamico Kaviar - knuspriger Speck

VIER

FÜNF

SORBET VON DER LIMETTE

Gin & Minz Espuma

COQ AU VIN DU CHEF

Karotte - Kartoffel - Zwiebel - Champignon
Speck - Rotweinsoße

SECHS

SIEBEN

TRAUMHAFTES DUO

Pistazienmousse & Canelé
Orangenconfit

99,-

VEGETARISCH AUF ANFRAGE

PREMIUMWEINBEGLEITUNG 45,-