

Vorspeise

Carpaccio Komposition

von fangfrischem Seeteufel und der roten Beete,
beträufelt von feinsten Holunderblütenessenz begleitet
von Spargelsalat und Erdbeerchips mit Zabaione überzogen

Hauptgang

Bretonischer Halber Hummer

angereichert an frischem Steinpilz-Kartoffelschaum
trifft auf feines Rinderfilettartar in der Zucchini-Blüte und
hausgemachtem Nudeldialog

Dessert

Klassisch flambierte Crepes Suzette

abgelöscht mit Marillenschnaps begegnet
süßem Spargelragout und Büffelmozzarella,
abgerundet mit Zitronenbasilikum

Menüpreis: 28,50 € pro Person

Aufgrund begrenzter Kapazität bitten wir um Reservierung !