

Menü 1

Kalte Kohlrabiravioli,
Blumenkohl, Johannisbeeren

*

Geräucherte Forelle,
Endiviensalat, Erdnussdressing,
Limettencreme, Granny Smith Apfel

*

Hähnchenbrust,
Karotte, gerösteter Lauch, Aprikose,
Kartoffelgratin

*

Mousse von weißer Schokolade,
Erdbeeren

Preis pro Person:

als 3-Gang € 64,- (ohne Forelle)

als 4-Gang € 79,-

Menü 2

Weißes Tomatenmousse,
Salat von bunten Tomaten und Ruccola

*

Geräucherte Wachtelbrust,
Aubergine, Walnuß-Miso-Creme

*

Rosa gegartes Metzgerstück vom Rind,
Bohnen, Zwiebelgalette

*

Mascarponecreme,
Erdbeeren, Crumble

Preis pro Person:

als 3-Gang € 69,- (ohne Wachtelbrust)

als 4-Gang € 87,-

Menü 3

Eingelegter Schafskäse,
Rote-Bete-Kichererbsencreme,
Salat von Staudensellerie und Kirschen,
Currygranola

*

Gebeizter Lachs,
Kräutercreme, Gemüsegarten, Pilzerde

*

Nacken vom bunten Bentheimer (Bio-) Schwein,
Mangold, Brokkoli, Romanesco,
Schupfnudeln

*

Johannisbeermousse,
Heidelbeerschaum, Sauerrahmeis

Preis pro Person:

als 3-Gang € 68,- (ohne Lachs)

als 4-Gang € 84,-