

# Gourmet Menu

22.02.2025 | 19:00 UHR

## GEDECK

BIO BROT | HAUSGEMACHTE BUTTER

\*\*\*

## AMUSE - GUEULE

### POMMES SOUFFLEES

BEEF TATAR | KAVIAR | MEERRETTICHCREME

\*\*\*

## CEVICHE VOM SAIBLING

BLUTORANGE | FENCHEL | KAVIAR | CHILI | ZWIEBEL

\*\*\*

## ROTKOHL - GAZPACHO

SENF-EIS | EINGELEGTE SENFSAMEN | MAYONNAISE | GURKE

\*\*\*

## HUMMER-RAVIOLO

HUMMER-BISQUE | PANKO | ESTRAGON-ÖL

\*\*\*

## TOURNEDOS ROSSINI

RINDERFILET | FOIE GRAS | TRÜFFEL | PASTINAKE

\*\*\*

## SCHOKO-PRALINEN-TARTE

BEEREN | SEA-SALT-EISCREME

99€ P. P. EXKLUSIVE GETRÄNKE

# Gourmet Menu

22.02.2025 | 19:00 UHR

## VEGETARISCHES MENU

### GEDECK

BIO BROT | HAUSGEMACHTE BUTTER

\*\*\*

### AMUSE - GUEULE

#### POMMES SOUFFLEES

ZIEGENKÄSECREME | BLUTORANGEN-KAVIAR | PISTAZIE

\*\*\*

### GESCHMORTER SPITZKOHL

SOJA-EIGELB | PANKO

\*\*\*

### ROTKOHL - GAZPACHO

SENF-EIS | EINGELEGTE SENFSAMEN | MAYONNAISE | GURKE

\*\*\*

### APPENZELLER RAVIOLO

ZWIEBELSAUCE | ARTISCHOCKE | ERBSE | TRÜFFEL | ERBSENKRESSE

\*\*\*

### GEGRILLTE PETERSILIENWURZEL

RAHMWIRSING | SÜSSKARTOFFEL | BUTTERBRÖSEL | NUSSBUTTER

\*\*\*

### SCHOKO-PRALINEN-TARTE

BEEREN | SEA-SALT-EISCREME

80€ P. P. EXKLUSIVE GETRÄNKE