

THE
Dinner
CLUB

THE *Dinner* CLUB MENU

GRFIS SPRITZ

Sanddorn Likör | Geldermann Sekt | Soda

—

MARONENSCHAUMSUPPE

Sherry | Granatapfel Kaviar | Creme Fraiche | Kresse

—

RISOTTO „CARBONARA“ VEGGIE

Pecorino | gebeiztes Eigelb | Pfeffer

oder

GEDÄMPFTER SKREI

Buchenpilze | Zitronengras | Sellerie | Kaviar | Croutons
Schnittlauch | Reis Espuma | Wasabi Chips

Oder

REHRÜCKEN

Bunter Pfeffer | Schokoladen Jus | Kartoffelbaumkuchen
Rosenkohl | Karotte | Gegrillter Lauch | Lauchasche
Himbeer-Rote Beete Gel

—

LEBKUCHEN SOUFFLÉ

Schokolade | Gewürz-Orangen Creme | Kumquats | Pistazien

— pro Person 39,00 € vegetarisch

— pro Person 57,00 € Fisch

— pro Person 60,00 € Fleisch

STARTERS

KARTOFFELCREMESUPPE

Schnittlauch | Karottenwürfel | Kartoffel Croutons 11,00 €
Klein 7,00 €

MARONENSCHAUMSUPPE

Sherry | Orangen - Kaviar | Creme Fraiche | Kresse 14,00 €
klein 9,00 €

GEBEIZTER EISMEERSAIBLING

Kaviar | Gurken Gel | Räucherforellen Mousse | gepuffter Quinoa
gegrillte Artischocke 19,00 €

MAIN DISHES

VEGGIE TATAR

Beluga Linsen | Avocado | Mozzarella Creme | Aprikosen Chutney
Gebackenes Ei | Zitronen Mayo | Safran Chip 18,50 €

THE CLUB VEGGIE BURGER

Portobello | Brioche Bun | Rote Beete Hummus
Halloumi | Minze | Feldsalat | Tomate 17,50 €

THE CLUB BURGER

Hirsch Patty | Brioche Bun | Egerlinge | Camembert
Glühwein Gel | Zwiebel | Zitronen Mayo 19,50 €

GEDÄMPFTER SKREI

Buchenpilze | Zitronengras | Sellerie | Kaviar | Croutons
Schnittlauch | Reis Espuma | Wasabi Chips 39,00 €

REHRÜCKEN

Bunter Pfeffer | Schokoladen Jus | Kartoffelbaumkuchen
Rosenkohl | Karotte | Gegrillter Lauch | Lauchasche
Himbeere-Rote Beete Gel 42,00 €

ENTENBRUST

Honig-Rosmarin Lack | Orangen-Gewürz Jus | Sellerie
schwarze Gnocchi | Thaispargel | Blaukraut Schaum 36,00 €

HERBST SUPER FOOD SALAD

Feldsalat | Couscous | Amaranth | Kirschtomaten | Kürbiskerne
Cranberrys | Möhren | Avocado | gerösteter Rosenkohl
Holunderbeeren Dressing 15,00 €

NOVEMBER BOWL

Buchweizen | Rote Beete Falafel | Kürbis | Trauben | Brombeeren
Maronen | Kürbiskerne | Rotkohl | Feldsalat | Tahini Dressing 16,50 €

SPAGHETTI „CACIO E PEPE“

Pecorino | Pfeffer | Kresse 14,00 €

RISOTTO „CARBONARA“

Pecorino | Guanciale | gebeiztes Eigelb | Pfeffer 21,00 €

TOPPINGS & SIDES

HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 7,00 €

GEBEIZTER SAIBLING 8,00 €

GUANCIALE 8,50 €

GEGRILLTE EGERLINGE 6,50 €

KLEINER GARTENSALAT 6,50 €

FRENCH FRIES 6,50 €

TRÜFFEL FRENCH FRIES 9,50 €

AVOCADO FRENCH FRIES 7,50 €

DESSERT

LEBKUCHEN SOUFFLÉ

Schokolade | Gewürz-Orangen Creme | Kumquats | Pistazien 13,00 €

VANILLEKIPFERL PARFAIT

Glühwein Gel | Choc-O-Crisp | Beeren | Joghurt | Zimt Ganache 15,00 €

KÄSE VARIATION

Comté Fort Lcotte AOP 45% | Le Camembert au Cidre 45%
Fourme d'Ambert AOP 50% | Petit Valencay Coque AOP 45%
Schwarze Nüsse | Quitten Chutney | Feigen-Mandel Brot 19,00 €