

VORSPEISEN

Mediterrane Gemüseterrine 
Falsches Eigelb | Artischocken | Cashewkerne
Schalenfrüchte
19 €

Garnele trifft Kaffee
Avocado | Gurke | Mandel
Krustentiere | Milch | Schalenfrüchte
24 €

Kartoffelessenz 
Dreierlei Kartoffel | Petersilie
17 €

Spargelvelouté 
Apfelblüten | Gartenkresse
Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie
19 €



vegetarisch



vegan

HAUPTGERICHTE

Färöer Lachsrolle
Zitronenhecht | Gorgonzolarisotto
Zweierlei Fenchel | Bärlauchschaum
Fisch | Milch | Sellerie
38 €

Brust & Ei vom Perlhuhn
Spargel weiß & grün | Radieschen
Junger Spinat | Geflügeljus
Eier | Milch | Sellerie
40 €

FÜR 2 PERSONEN

Surf & Turf vom Rinderrücken und Stör
Weißer Spargel | Perlzwiebeln
Eigelbschaum | Kalbskopf-Vinaigrette
Eier | Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie
68 € pro Person

DAZU EMPFEHLEN WIR

30g Desietra Kaviar
69 €

VEGAN

Asiatischer Tofu 
Belugalinsen | Romanesco
Mangold | Koriandervinaigrette
Sellerie | Sesam | Soja
34 €

KÄSEAUSWAHL VOM BUFFET &
SÜßES AUS UNSERER PATISSERIE

30 €



Der Form halber weisen wir Sie darauf hin, dass trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung in allen Speisen Spuren sämtlicher Allergene enthalten sein können.

Kennzeichnung Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Süßungsmittel Saccharin
5 Süßungsmittel Cyclamat | 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7 Süßungsmittel Acesulfam | 8 Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig
12 Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert | 16 Pökelsalz