

Chefs Table Menü – 4 Gänge

- Carpaccio vom Faröer Lachs | Limette – Yuzu | Wasabifrischkäse | Wakame Algensalat
- Hausgemachte Rote Bete Capelli Angeli | gebackene Sesamaustern | Bärlauchbutter
- Filet vom Spanferkel | Steinpilzfarce | Mailänder Risotto
- Erdbeeren | Pistazienschaum | weißes Schokoladenmousse

Preis pro Person

-ohne dazu passende Weinauswahl 50,50 €

-mit dazu passenden Weinen 110,00 €

Bitte beachten Sie

- * dieses Menü gilt ab sechs Personen
- * keine Änderungen der Speisen möglich
- * Reservierung mindestens eine Woche im Voraus

Für Allergene & Zusatzstoffe bitte scannen Sie den QR-Code

