

Vorspeisen:

Thunfisch mit Zubereitungen aus süß-saurer Gurke, Rettich, Soja-Vinaigrette und einer Mischung aus Sesam und Sambal	€ 16,50
Gänsetopfleber, serviert mit Gänsetopflebermousse, Aprikosenzubereitungen und Brioche-Brot	€ 18,50
Rinderpastrami, serviert mit Tomatenzubereitungen, Schnittlauchcreme und Schnittlauchöl	€ 16,50
✓ Verschiedene Zubereitungen von Melone, serviert mit Ziegenkäse und Rucola	€ 13,50

Suppen:

Suppe von der Chef	€ 10,50
Kalbsfond mit Kalbsbäckchen und Pilzduxelle als Beilage	€ 12,50
Hummersuppe, serviert mit Jakobsmuschel, holländischen Krabben und einem Klecks saurer Sahne	€ 12,50

Zwischengerichte:

Kombination aus Kalbsbacke und Kalbsbries, serviert mit einer Duxelle aus Pilzen, Jus de Veau und Morchelschaum	€ 22,50
Gebratene Jakobsmuschel, serviert mit Zitrone, Sellerie und Haselnuss und einer Beurre Noisette mit einem Hauch von Vanille	€ 22,50

Hauptgerichten:

Lammfleisch, serviert mit einer Lammbitterkugel, eigener Soße, grünem Gemüse und Kartoffeln	€ 28,50
Rib-eye mit passender Gemüsebeilage und einer Schalottensoße	€ 28,50
Tournedos Rossini, serviert mit Madeira-Soße, Pommes dauphine und einer passenden Gemüsebeilage	€ 32,50
Kalbs- und Kalbsbries, serviert mit Jus de Veau und grünem Gemüse	€ 32,50
Fisch des Tages, serviert mit Gemüse und einer Passender Soße	€ 26,50
✓ Ravioli mit Ricotta und Spinat	€ 21,50
Chateaubriand mit Stroganoffsoße (am Tisch zubereitet, pro 2 Personen)	€ 65,00

Menu's:

3-Gänge Überraschungsmenü	€ 35,00
4-Gänge Überraschungsmenü	€ 42,50
5-Gänge Überraschungsmenü	€ 52,50
Aufpreis für ein zusätzliches Gericht statt ein Dessert	€ 3,50