

BUSINESS LUNCH

Di. – Sa. von 12:00 bis 15:00 Uhr

Apéros

Zander

Beluga-Linsen | Leberjus

Gedämpfter Kabeljau

Curry - Beurre blanc | Erbse

oder

Limousin Kalb

Geschmorte Backe | Bärlauch

„BAKLAVA“

Griechischer Blätterteig | Muskatblüten-Eiscreme

2-Gänge Business Lunch € 36,-

(Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert)

3-Gänge Business Lunch € 47,-

(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

4-Gänge Business Lunch € 59,-

KLASSIK

Grüne Olive mit Blutorangen-Aroma & Dillblüte
karamellisiertes Brot mit Scarmorza, fermentierter Tomate & Oregano
Kroepoek von Nordseekrabben mit Ziegenkäse & Estragon
Kabeljau-Brandade mit Yuzu & Kamille
Knäckebrot mit „Nussbutter“

Graved Fjord-Forelle „mi cuit“
Wacholder-Aromen & Reduktion | gebeizte Gurke | Oxalis
Weingut Delheim (Südafrika)
Chenin Blanc 2016

Fisch-Brötchen
Rauch-Aal | frittierter Brioche | frisches Sauerkraut | Aioli | Meerrettich
Weingut Wassmer (Baden)
Grauer Burgunder „SW“ 2017

Hummer - in Nussbutter confiert
mit Gomasio - Sesamsalz | Sellerie | reduzierte Buttermilch
Kapuzinerkresse | „Carabinero-Fumet“
Weingut Stern (Pfalz)
Sauvignon Blanc 2017

Stör-Tranche
mit Vin Jaune-beurre blanc | Kaviar & Kartoffel
Weingut Rebholz (Pfalz)
Chardonnay „R“ 2017

Fermentierte Aprikose
Sorbet | geriebene Piemonteser Haselnüsse | Schokolade-Karamell
Weingut Pfaffmann (Pfalz)
Riesling Beerenauslese 2017

**Marshmallow & Fudge
Schokolade**

5-Gänge-Menü € 99,-
Getränkebegleitung € 65.-

SPEZIAL

Grüne Olive mit Blutorangen-Aroma & Dillblüte
karamellisiertes Brot mit Scarmorza, fermentierter Tomate & Oregano
Kroepoek von Nordseekrabben mit Ziegenkäse & Estragon
Kabeljau-Brandade mit Yuzu & Kamille
Knäckebrot mit „Nussbutter“

Spargel-Escabeche

Gänseleber-Eiscreme | getrocknetes Rinderherz | Vogelmiere

Weingut Domaine Ostertag (Elsass)
Silvaner „Les Vieilles Vignes“ 2016

Pulpo

Suquet-Püree | Manchego-Sud | Bärlauch-öl

Weingut Rebholz (Pfalz)
Chardonnay „R“ 2016

Bretonischer St. Pierre

Haferflocken-Porridge mit Petersiliensaft | Enten-Auszug

Weingut Meyer-Näkel (Ahr)
Us de la Meng 2017

Iberico Schwein

Pluma über Holzkohle gegart & gepökelte Backe
Pinienkern - Carbonara | Trüffel | Kerbel

Weingut Grant Burge (Australien)
Shiraz Mourvèdre 2014

Alter Gouda – Panna Cotta

Radicchio-Kimchi | Granny Smith-Apfel

Royal Oporto
Tawny Porto 20 Years

Erdbeere & Kokos

Tapioka-Eis | Pfeffer-Sirup

Weingut Pfaffmann (Pfalz)
Riesling Beerenauslese 2016

Rhabarber

leicht gebundener Saft | Waldmeister-Molke-Sorbet
Reiscracker mit Blüten

Taittinger Brut Champagner & Rhabarber-Likör

**Marshmallow & Fudge
Schokolade**

7-Gänge-Menü € 125,-
(Bestellannahme ab 18:00 Uhr)
Getränkebegleitung € 78,-