

Stellen Sie sich Ihr 3- oder 4-Gänge Menü aus Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise nach Wunsch zusammen.

3-Gänge Menü 39,00 € 4-Gänge Menü 48,00 €

Salate und vegetarische Gerichte

Grüner Spargel-Papaya-Rettich-Rucolasalat mit gebratenem Ziegenkäse, Mandeln und Himbeer-Vinaigrette

Salat Nicoise » Kanouhou Art « mit Wachteleiern und gebratenem Sesam-Thunfisch

Weißer Trüffel-Champignon-Ravioli^{A,B,C} mit Hüttenkäse, Paprika-Chutney, Zucchini und Safran-Schaum^B

Rosa Pfeffer-Mango-Risotto^B mit Feldsalat, marinierten Pilzen, gerösteten Mandeln und marinierten Tomberrys

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 17:00 – 24:00 Uhr
Catering und Sonderveranstaltungen auf Anfrage.

Wir vermeiden die Verwendung von Konservierungs-, Farb- und Zusatzstoffen weitestgehend.
Unser Service gibt Ihnen auf Nachfrage gerne Auskunft.

Abendkarte, 21. Dezember – 30. Dezember 2021

Vorspeisen

Schwarzwurzel-Maronen-Kokosschaumsuppe^B mit karamellisierter, getrüffelter Entenleber-Praline, Bresaola-Chips und Kräutern

Avocado-Mango-Pflaume-Tomaten-Rucolasalat mit konfirter Fjordlachsforelle und Frucht-Vinaigrette

Hauptspeisen

Kabeljaurücken mit Kräuter-Erbsen-Jus, pikanten lila Kartoffeln, marinierten Lotuskernen, Fenchel und Safranschaum^{B,C}

Schwarzer Coq au Vin mit Shiitake Pilzen, Spinat-Serviettenknödeln^{A, B, C}, marinierten Zuckerschoten, rosa Pfeffer und Crémant Schaum^B

Kalbsfilet mit Chili-Hokkaido-Mousse^B, blanchierten grünen Kohlröschen, Brunoise Aubergine, Kräuterseitlingen und Karamell-Wein-Jus

Hirschrücken mit Wacholder-Rotwein-Marinade, Safran-Wein-Weißkraut, Pastinaken^B, Mini-Karotten und Wein-Jus

Nachspeisen

Stollen-Creme brûlée^{B,C} mit leichtem Anis-Bananen-Mousse, Beeren Coulis, Kokos, glasierten Kumquat und Mousse au Chocolat^B

Haselnuss-Schoko-Tarte^{A,B,C}, Mango, weiße Schoko-Crunchies^{A,C}, schwarzes Johannisbeer-Sorbet^B und Pitaya