



Sehr geehrte Gäste,

aktuell bieten wir samstags ein wechselndes saisonales Menü an.

Unsere Küche ist stark von den saisonalen und regionalen Gegebenheiten geprägt. Bitte beachten Sie, dass wir unser Menü entsprechend der Jahreszeit immer wieder anpassen.

Verstehen Sie das folgende Menü bitte als Beispiel.

---

## Menue

Gratinierte bretonische Felsenauster



Carpaccio vom Kalbsfilet in Trüffelmarinade  
und Parmesan



Unsere Gänseleberpraline  
mit Eisweingelee, marinierter Kirsche und Brioche



Island Saibling in Beurre blanc  
mit Meeresbohnen und Schnittlauch



Skrei - der Winterkabeljau von den Lofoten  
in Champagner-Safran-Nage mit zweierlei Blumenkohl



Geeister Kir Royal



Filet vom Weidekalb „Surf & Turf“  
mit Trüffel und kleinem Gemüse



Apfeltarte mit Vanillerahmeis und Calvados Sabayon

---

Preis pro Person 140,00 €