

Menü 1

Geräucherter Aal | Vichyssoise
Kartoffel- Lauch- Schaum | eingelegte Gemüse
VS 19 €

Variation vom Münsterländer Ferkel
Blutwurst | Rilette | Bauch
VS 21 €

Gebratener Black Cod | marinierter Spitzkohl
gebackene Kartoffelperlen
ZWG 26 € / HG 34 €

Limousin Lamm | Spitzpaprika | gelbe Erbsen
Rücken & Filet | Espelette- Pfeffer- Jus
HG 36 €

Haselnuss
Birne | Ingwer | Thai Basilikum
D 14 €

Classics

Gebratener Loup de Mer
gratinierter Mangold | Schmorkartoffeln
HG 38 €

48 Std. zart geschmorte Ochsenbacke
Kartoffelnocken | knuspriger Panchetta
HG 28 €

Filet vom Hereford Rind
Pommes Aligot | Butternut Kürbis |
geschmorte Schalotten
HG 38 €

Red Velvet Cake
Grüner Apfel | Avocado | Buttermilch
D 14 €

Menü 2

Jakobsmuschel | Zitrusfrüchte
Muschel roh mariniert | belgischer Chicorée
VS 21 €

Consommé vom Weiderind
geschmorte Roscoff Zwiebeln | Thymian- Brot
VS 18 €

In Salzbutter pochierte Wildfang Garnele
Pinienkern- Vinaigrette | Blumenkohl
ZWG 26 € / HG 34 €

Mieral Perlhuhn
Brust gebraten | Keule gebacken
reduzierter Verjus | Kürbis | Quitte
HG 34 €

Schokolade
Kaffee | Kumquats | Whiskey
D 14 €

Bitte stellen Sie für Ihre Gäste ein einheitliches Menü zusammen. Vegetarische Alternativen halten wir am Abend des Dinners bereit. Auch die Classics können in eine Menüfolge gewählt werden. Sollten Sie ein Fischgericht in der Vorspeise servieren wollen, erhöht sich der Menüpreis um 5 €.

Menüpreise:

3- Gang (VS/HG/D)	siehe Einzelpreise
4- Gang (VS/VS/HG/D)	72 €
5- Gang (VS/VS/ZWG/HG/D)	84 €