



Sauerteigbrot



Amuse Gueule "Forelle"



Auster Poget No.2

Naturbelassen oder mit Barbecue-Glasur



Tatar von Topinambur

mit Röstkartoffelsud, Onsen-Ei
und Herbsttrüffel



Mosaik von Lachs und Thunfisch

mit Variation von Karotten und Algen



Steak vom Seeteufel

mit Beurre-Blanc, Paprika und Spitzkohl



Münsterländer Lamm

mit Kamillen-Jus, Feige und Couscous



Variation von Sellerie und Preiselbeeren

mit Valrhona OPALYS Schokolade



Petit Fours

3-Gänge 75,00€

4-Gänge 90,00€

5-Gänge 105,00€

6-Gänge 120,00€

Auster Poget No.2

Naturbelassen
oder mit Barbecue-Glasur

Stk. 6,90 €



Tatar von Topinambur
mit Röstkartoffelsud, Onsen-Ei
und Herbsttrüffel
23,50 €



Münsterländer Lamm
mit Kamillen-Jus, Feige
und Couscous
41,00 €



**Variation von Sellerie und
Preiselbeeren**
mit Valrhona OPALYS Schokolade
15,50 €



Mosaik von Lachs und Thunfisch
mit Variation von Karotten
und Algen
26,50 €



Steak vom Seeteufel
mit Beurre-Blanc,
Paprika und Spitzkohl
41,00 €

APERITIF-EMPFEHLUNG

Hausaperitif des Tages
12,50€

Helbing Highball
10,50€



„Rosalie“ - Spritz
12,50€

Lillet Vive
12,50€



SCHAUMWEIN & CHAMPAGNE

Riesling Brut, Reichsrat von Buhl 0,1l
12,50€

Ruinart Brut, Reims 0,1l
18,00€

Ruinart Brut Rosé, Reims 0,1l
19,50€

ALKOHOLFREI

**Trauben Frucht-Secco
van Nahmen 0,1l**
12,00€

BOK-Driver
9,50€