



Unser Jubiläums - Menü zum 5. Jahrestag

Amuse Bouche

Zweierlei von der Gänsestopfleber mit Kirsche und Brioche

oder

Gebratene wilde Riesengarnele mit Fenchel und Krustentierschaum

St. Jakobsmuscheln mit Tomate, Olive und Basilikum

Litschi - Sorbet

Filet vom Mecklenburger Rind unter der Speckkruste mit Sellerie und Portweinjus

Variation von der Valrhonasschokolade

5 - Gang Menü 65 € mit Weinbegleitung 99 €

Unser Jubiläums - Menü ist nicht reduzierbar oder mit anderen Gerichten kombinierbar.



Pfarrey-Menü

Amuse Bouche

Yellow Fine Thunfisch mit Artischocken und Safran

Pluma vom Bellota Schwein mit Topinambur und Trüffeljus

Flusszander mit Karotte, Ingwer und Kerbel

Bretonischer Lammrücken mit Zweierlei von Bohnen und Thymianjus

Auswahl von verschiedenen Rohmilchkäsen

Komposition von Arabica - Kaffee

4 - Gang Menü	76 €	mit Wein	110 €
5 - Gang Menü	84 €	mit Wein	124 €
6 - Gang Menü	92 €	mit Wein	140 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu jedem Gang ein Glas korrespondierenden Wein.



Vorspeisen

Yellow Fine Thunfisch mit Artischocken und Safran

24 €

Blattsalat mit Lomito vom Bellota und Feigen

22 €

Zwischengerichte

Pluma vom Bellota Schwein mit Topinambur und Trüffeljus

28 €

Fischgerichte

Flusszander mit Karotte, Ingwer und Kerbel

als Zwischengang 29 €

als Hauptgang 38 €

Fleischgerichte

Bretonischer Lammrücken mit Zweierlei von Bohnen und Thymianjus

36 €

Desserts

Variation von der Valrhonasschokolade

17 €

Komposition von Arabica - Kaffee

17 €

Auswahl von verschiedenen Rohmilchkäsen

16 €