

DEGUSTATIONSMENU ZUM ABEND

Kleine Gaumenfreuden

Lachstartar im Rettichblatt an Honig-Senfsauce, Perlhuhnkrokette an süß-saurer Sauce,
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken und Thunfisch

oder

Gebratene Entenleberschnitte mit Kalbskopfsalat, Jacobsmuschel,
Blattspinat & Trüffelbitterschaum

Zwischendurch

Tranche vom geangelten Steinbutt mit Pinienkernen an Tomaten-Beurre blanc,
Blumenkohlmousseline & Basilikumöl

Erfrischung

Schokoladensorbet an Schafsjoghurt-Süppchen & Pfefferminzöl

Hauptgang

Tournedos vom Black Angus Beef an konzentrierter Balsamico-Jus, Pfifferlinge,
Marktgemüse & Ofenkartoffelkroketten

Dessert-Finale

Beeren-Mascarponegratin
mit erfrischendem Topfen-Limetteneis & gesalzenen Pistazien-Mandelkaramell

oder

Kleine Käseauswahl vom Jülicher Käseladen

Menu komplett 79,00 €

Menu ohne Steinbutt & Erfrischung 68,00 €

In den Menus können wir keine Umbestellungen berücksichtigen

VEGETARISCHES MENU

Kleine Köstlichkeiten

Tomatencarpaccio mit eingelegten roten Zwiebeln, cremiger Burrata, Pinienkerne,
Kräuteröl & kalte Tomaten-Gemüsesuppe mit Ratatouille

Hauptgang

Hausgemachte Ricotta-Kartoffelgnocchi in leichter Schnittlauchsauce mit Pfifferlingen,
etwas Parmesan, dazu gratinierter Blattspinat

Dessert

Valrhona Schokoladen-Mousse Törtchen mit Zitrusjus und Himbeersorbet

Menu 52,00 €

À LA CARTE – ARRANGEMENT

SUPPE

Der feine Auftakt

Velouté von der Ochsenherztomate und jungen Karotten mit Ingwer aromatisiert,
Ricotta-Basilikumklößchen & Wildwassergarnelen-Frikassee

* * *

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Köstlichkeiten vorab oder zwischendurch

Gartenfrischer Kopfsalat an Caesardressing, Speck, Wachtelei, Büsumer-Krabben & Röstbrot

Crispy-Praline vom Ziegenmilchkäse in Ratatouille-Vinaigrette, Taggiasca Oliven,
Datteltomaten-Chutney mit Honig und Koriander

Tartartörtchen vom Almochsen mit confierten Wildwassergarnelen, Röstbrot
gebackene Kapern & süß-saure Olivenölsauce

Carpaccio vom gebeizten Wildlachs mit marinierten Gurken, Honig-Senfcreme & Kresse

Hausgemachte Blutwursttortelloni mit Radieschen, Linsensalat in Limonenvinaigrette
an leichter Rucola-Wasabi-Emulsion & gezupfte Shiso- Kresse

* * *

HAUPTGÄNGE

Klassiker mit neuen Akzenten & saisonale Highlights

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten in Butterschmalz gebraten, handgerührte
Wildpreiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen & Kresse

Pfeffersteak vom Simmentaler Rinderfilet in der Ochsenmarkkruste, rote Pfeffer-Schalottensauce,
geschwenkte Bohnen, dazu unsere hausgemachten Fritten mit Selleriesalz
und frischen Gartenkräutern verfeinert

Eifeler Rehbockrücken mit Balsamicokirschen an Wacholder-Preiselbeeressenz, Spitzkohl &
Topfen-Serviettenknödel mit cremigen Pfifferlingen

Gedämpfte Schnitte vom Elsässer Saibling an Krustentierschaum mit Erbsenpüree,
krossem Schinken & Pfifferlingrisotto mit Calamaretti

Thunfischsteak in Sesam und Wasabi kurz gebraten an Zitrusvinaigrette
mit kleinem Gemüse, Blattspinat & sahnigem Kartoffelpüree

Stellen Sie sich Ihr Gourmet-Arrangement zusammen – ab 2 Gängen:

2 – Gänge Arrangement:	Vorspeise & Hauptgang	57,00 €
	Suppe & Hauptgang	51,00 €
	Hauptgang & Dessert	51,00 €
3 – Gänge Arrangement:	Vorspeise & Hauptgang & Dessert	69,00 €
	Suppe & Hauptgang & Dessert	62,00 €

(Jeder weitere Gang wird à la carte berechnet)

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten sie auf Nachfrage bei unseren
fachkundigen Servicemitarbeiter/innen*