

Business Lunch

von Mittwoch, 06.02.2019 bis Freitag, 08.02.2019

Elsässer Gänseleber

Trüffel-Selleriecreme | Pistazien | Madeira-Balsamicovinaigrette

Waldpilzessenz

gebratene Sof-l'y-laisse | Gemüsekonfetti

Bretonische Rotbarbe

Curryschaum | Blumenkohl | Spinatcreme

Sauerbraten von der Kalbsbacke

gebratene Gänseleber | Selleriepüree | Buchenpilze | Senfkörnerjus

Sushi Vision D.T

Shisosorbet | Miel de Cacau | Norialgen Ganache | Sakeessig

Gänseleber | Kalbsbacke | Sushi Vision für € 40,00

Gänseleber | Essenz | Kalbsbacke | Sushi Vision für € 55,00

Gänseleber | Essenz | Rotbarbe | Kalbsbacke | Sushi Vision für € 65,00

Kleine Mittagskarte

Elsässer Gänseleber

Selleriepüree | Pistazien | Trüffelvinaigrette
€ 35

Jakobsmuschel

Kopfsalattexturen | Handkäs | Mainzer Hefebräu
€ 32

Konfierte Fjordforelle

Jalapenopüree | Spinat-Apfelsalat | Beurre Blanc
€ 32

Limousin Lamm

schwarze Knoblauchcreme | glasierten Mandarinen
gebackene Papadampraline | Senfsaat-Estragonjus
€ 48

Delice von der Valhronaschokolade

weißes Schokoladeneis
€ 15