

NOSE TO TAIL

Sylter Salzwiesen Lamm

mit cremiger Polenta und jungen Saubohnen ^{1/5/11}

31,90

Gegrillte Brust vom Label Rouge „le Prince“ Miéral Maishähnchen aus Frankreich

mit cremigen Fregola Sarda und Zuckerschoten ^{5/7}

26,90

MENÜ

Signatur

Lassen Sie sich von der Küche überraschen mit einem leckeren 3-Gänge-Menü aus den Lieblingszutaten unserer Köche.

49,00

Experience

Lassen Sie Engel auf Ihren Zungen tanzen bei einem 5-Gänge Fine Dining-Menü. Die Küche zaubert Ihnen mit hochwertigen Produkten aus aller Welt ein Lächeln ins Gesicht. Nur tischweise möglich.

89,00

VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat (vegetarisch)

mit Balsamico-Öl-Dressing, Rohkostsalaten, Trauben und Nüssen ^{1/3/6/7/8}

klein **9,90**

groß **16,50**

wahlweise mit Honig gratiniertem Ziegenfrischkäse ^{5/6} **+6,50**

Vier gefüllte Cornets

ständig wechselnde Vielfalt im knackigen Hörnchen, nach Wahl der Küche

Fleisch, Fisch, vegetarisch, vegan ^{1/2/3/4/5/6/9}

16,90

Mein kleiner Gemüsekrans (Vegan)

frische, knackige Gemüsevielfalt mit Avocado-creme, Nüssen,
Kichererbsen und Lupinenjoghurt ^{1/6}

14,90

Frisches Rindertatar

frisch gehacktes Tatar vom grasgefütterten Weiderind mit Trüffelcreme,
gebeiztem Ei vom Hof, Parmesan und feinen Trüffeln ^{1/3/5/8}

17,90

SUPPEN

Klassisches französisches Zwiebelsüppchen

feines, gebundenes Zwiebelsüppchen mit kräftiger Fleischbrühe und goldgelben
Parmesan Crouton ^{1/3/5} **10,50**

Creme von der Petersilienwurzel (Vegan)

feines Süppchen von Petersilienwurzel mit Birnen, Mandel und Kokos ^{1/6} **10,50**

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Schnitzel vom Milchkalb

mit krossen Bratkartoffeln vom Bauer ums Eck mit Preiselbeeren, Zitrone und kleinem Gurkensalat ^{1/3/5/10}

29,90

Gegrilltes Rumpsteak 250g

vom Big Green Egg

zartes Steak vom grasgefütterten Weiderind mit gekohlten Sellerie- Püree und Portweinschalotten ^{1/5/7/11}

35,90

Herzberger Forelle vom Holzkohle Grill

mit cremigem parmesan- Risotto und jungem Spinat ^{4/5/7/11}

26,90

Hausgemachte Pasta

Eiernudeln mit Parmesan und gehobeltem französischen Wintertrüffeln ^{1/3/5}

klein

16,50

groß

24,90

Braisiertes Orangen- Chicorée (Vegan)

karamellisierte Chicorée im Orangensud auf Pilz- Perlengraupen, Senftrauben und Dehydrierten Kiwis ^{1/8}

17,90

DESSERT

Hausgemachtes Rahmeis mit Frischkäse

Leichtes, fruchtiges, Frischkäse- Eis mit frischen Beeren im eigenen Sud ^{1/3/5}

9,90

Crème Brûlée aus weißer Schokolade

gestockte, karamellierte Crème mit weißer Schokolade und gerösteten Macadamia- Nüssen ^{3/5/6}

11,50

Frischer Schokoladen- Passionsfrucht Kuchen (Vegan)

mit Kokoscreme und Passionsfrüchten ^{1/6}

10,90

Mistralou Bio- Käse

Alpes-Côte d'Azur 45% Ziegenkäse im Kastanienblatt mit hausgemachtem Früchtesenf, Trauben und Brot von unserer Bäckerei Phillips ^{1/5/6}

16,90