

16,00€

19,00€

15,00€

12,00€

Am 18.2.23 um 18.30 Uhr, Start des Menüs 19.00 Uhr gibt es wieder unser 12-Gang-Amuse-Bouche Motto "Wohlfühlgerichte" Preis pro Person 99,00 € Nur mit Anmeldung

## Menü Februar / März

César Salat mit smoked Hühnerbrust Parmesan / Tomate / Gurke / Romana

Zweierlei Selleriesuppe mit Speckknusper

\*\*\*

Gezupfter Kabeljau mit Sauce Rouille Fenchel / Paprikaschaum / Süßkartoffelbrandade

## Oder

Königsberger mal anders
Filet und faschiertes / Rote Beete / Kapern /
Kartoffelcroissant

\*\*\*

Tarte Tatin Nussgranola / Vanilleies / Apfel

Hauptgänge

Vorspeisen

César Salat mit smoked Hühnerbrust

Roh mariniert Jakobsmuschel

Chicorée und Mozarella (Vegan)

Parmesan / Tomate / Gurke / Romana

Krustentiermayo / Rettich / Yuzu / Radischen

Blackbeans / Kräuter-Couscous / Schüttelbrot

Zweierlei Selleriesuppe mit Speckknusper

Königsberger mal anders 28,00 € Kalbsfilet und Hack / Rote Beete / Kapern /

Kartoffelcroissant

Gezupfter Kabeljau mit Süßkartoffelbrandade 28,00 € Fenchel / Paprikaschaum / Sauce Rouille

Cordon Bleu a la Milano 26,00 € Parmesan-Ei-Hülle / Kirschtomatensugo / Offener Raviolo

Chilli sin Carne (vegan) 19,00 € Koriander-Chimichurri / weiße Bohnen / Maiswraps

Große Rinderroulade 27,00 €

Schmorgurke / Kartoffel-Johannisbeerpüree

3 Gänge ohne Vorspeise 49,00 €

4 Gänge 64,00 € 3 Gänge ohne Suppe 53,00 €

Menü 3 Gang Vegan

Chicorée und Mozarella Blackbeans / Kräuter-Couscous / Schüttelbrot

Chilli sin Carne Maiswraps / weiße Bohnen / Koriander-Chimichurri

> Birne Helene Veilchen / Schokolade / Vanille

3 Gänge Vegan € Weinbegleitung € (jeweils 0,1l)

Dessert

Birne Helene (vegan) 12,00 €

Veilcheneis / Vanille / Schokolade

Tarte Tatin 12,00 €

Nussgranola / Vanilleeis / Apfel

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns unbedingt an!