

VIVE LA COQUILLE

Es lebe das bretonische Finale

Jakobsmuscheln

VORSPEISE

Jakobsmuscheln „klassisch“ in der Schale gratiniert

Babyspinat und Beaufort Bergkäse..... 22,00 €

Carpaccio von Jakobsmuscheln

grüner Spargel und Erdbeeren Ceviche, Erbsenpüree, Balsamico-Echalotten-Vinaigrette 28,00 €

Jakobsmuscheln „geflammt“

Nori Spargel, Vanille, Kokosmilch, mediterranes Kräuteröl 29,00 €

ZWISCHENGANG

Dashi Bouillon

Jakobsmuscheln, Udon-Nudeln, Pak Choi, Morcheln 32,00 €

Jakobsmuscheln Rote Beete Ravioli

Selleriepüree, Himbeeren, Zwiebeln, Kartoffelknödel, Pinienkerne 36,00 €

HAUPTGANG

Jakobsmuscheln und Kaisergranat

Kartoffel-Baumkuchen, Spargelspitzen Tempura, Kirschtomaten, Salzzitronen, Beurre blanc 48,00 €

Surf & Turf

rosa gebratene Tournedos vom Limousin-Kalb & gebratene Jakobsmuscheln

Schlosskartoffeln, Sauce Béarnaise 58,00 €

DESSERT

Dessert-Degustation aus unserer Süßwerkstatt und ein Espresso 16,50 €

■ **3-Gang-Menu: 69,- €**

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

■ **4-Gang-Menu: 90,- €**

Vorspeise, Zwischengang,
Hauptgang, Dessert

■ **5-Gang-Menu: 110,- €**

2 Vorspeisen, 1 Zwischengang,
1 Hauptgang, Dessert

■ **6-Gang-Menu: 125,- €**

Nach Wahl

HALBSTÜCK
CHRISTIAN RUBERT