

PETITMENU

10. - 21.06.26

VORSPEISEN

Edelfisch-Terrine mit einer Nordseekrabben-Remoulade

Ananas, Avocado, Radieschen, Wildkräutersalat

Rindertafelspitz „Salsa Verde“

Tomaten, Mozzarella, Kartoffel-Kroketten, Wildkräutersalat

Mediterranes Gemüse-Törtchen

mit Basilikum-Oliven-Fetakäse-Marinade

HAUPTGÄNGE

Sommer-Cassoulet vom Seeteufel

Salzzitrone „Castelnaudary“ mit französischen Coco de Paimpol-Bohnen

Sommer-Cassoulet von der Ibérico-Backe

Salzzitrone „Castelnaudary“ mit französischen Coco de Paimpol-Bohnen

Sommer-Cassoulet vegetarisch

mit Kräutersaitlingen, grünem Spargel, Gnocchi,
Salzzitrone „Castelnaudary“ mit französischen Coco de Paimpol-Bohnen

DESSERTS

Marinierte Erdbeeren

mit einem Zitronen-Sorbet und Verbene Sekt-Espuma

Käse-Variation

mit Salzbutter aus der Normandie und Obstkompott

3-Gang Menü: 49,- €
Vorspeise, Hauptgang, Dessert

4-Gang Menü: 60,- €
Vorspeise, 2 Hauptgang, Dessert

5-Gang Menü: 73,- €
2 Vorspeise, 2 Hauptgang, Dessert

Das Petit Menu gibt es nur zur Mittagszeit.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Menüänderung einen Aufpreis berechnen.

HALBSTÜCK
CHRISTIAN RUBERT