

1. August Menu



Duo vom Saibling
auf Würzsalat mit Sonnenblumenkernen
und Sherry-Portweindressing

Char filets starter
with herb salad, sun flower seeds
and Sherry Port wine dressing

Perlhuhnssenz mit Klösschen und Blätterteiggitter
Guinea fowl breast with quenelles and puff paste

Roastbeef mit Sommertrüffel,
Kartoffelterrinen und Rüblikuchen
Roast beef with summer truffle,
potato terrine and carrot cake

Sommerbeeren und Sauerrahmeis mit Mandeltuile
Summer berries and sour ice cream with almond tuile

Preis pro Person 75.00

Ohne Vorspeise 65.00