

## FRÜHSAMMER-SPEZIAL

WIR KOCHEN IHNEN IN ABSPRACHE EIN ÜBERRASCHUNGSMENU UND NEHMEN SIE MIT AUF  
EINE BEGLEITENDE WEINREISE.

MENU, WEINE, KAFFEE, WASSER UND BRAND SIND IM PREIS ENTHALTEN.

4 GÄNGE 110.- €

5 GÄNGE 120.- €

---

## MENU-DEGUSTATION

12 GÄNGE. DER KOMPLETTE ÜBERBLICK ÜBER UNSER AKTELLES SCHAFFEN.

OHNE GETRÄNKE 110.- €

MIT WEINREISE 175.- €

---

## LANDHAUS-MENU

SAIBLING, FENCHEL, FELDSALAT

---

GESCHMORTE LAMMSCHULTER, KARTOFFEL-BÄRLAUCHSTAMPF, GATOWER KUGELN

---

FROMAGE BLANC, RHABARBER

MENU KOMPLETT 55.- €

---

## PRODUKTE DIE FÜR SICH SPRECHEN

(DIESE GERICHTE KÖNNEN WIR FÜR SIE GERNE INS KREATIV-MENU EINBAUEN)

DOSE 15-16 MINI-SARDINEN RAMON PONTA 9,50 €

IBERICO SCHINKEN BELLOTA 12,00 €

GEBACKENES KALBSHIRN, SPARGEL, KERBELSCHAUM ZG 18.- €

KALBSNIERCHEN, GEBRATENER SPARGEL, DAUPHINE, SCHALOTTEN 33.- €

GEGRILLTES HEREFORD PRIME RIBEYE LUFTGEREIFT, PONT NEUF, SAUCE BERNAISE 38.- €

KÄSE VOM MAÎTRE FROMAGER BERNARD ANTONY 15.- €

## KREATIV-MENU

### ALLES FRÜHLING (VEGETARISCH)

---

BRETONISCHE SCHOLLE, BÜSUMER KRABBen, GURKE, MEERRETTICH, DILL

---

JAKOBsmUSCHEL, SPARGELVARIATION

---

TAFELSPITZ VOM US BEEF, RADIESCHEN

---

GEANGELTER MEERWOLF, FENCHEL-SAFRANSUD, COUS COUS

---

LANGUSTINO, BÄRLAUCHGRAUPEN, LARDO, POWERADE

---

IBERICO PLUMA, KAROTTE, SHERRY

---

BROKKOLI, PIEMONTESEr HASELNÜSSE (VEGETARISCH)

---

STEINBUTT, STAUDENSELLERIE, OCHSENMARK

---

„RÜBCHENLAND“, GATOWER KUGELN, JUNGE KAROTTEN, NAVETTEN (VEGETARISCH)

---

10 JAHRE ALTES SAVANNEN-RIND, GEGRILLTES GEMÜSE, GERÄUCHERTE KARTOFFELN, SALASA VERDE

---

LAMMRÜCKEN, JUNGE ERBSEN, MINZE, RÖMISCHE NOCKEN, PARMESAN

---

KÄSE VOM MAÎTRE FROMAGER BERNARD ANTONY

---

ANANAS, NOUGAT, LAKRITZE

---

ERDBEER, SCHOKOLADE, JOGHURT

3 GÄNGE 64.- €

4 GÄNGE 69.- €

5 GÄNGE 79.- €

6 GÄNGE 89.- €

IN UNSEREN MENUS SIND ENTHALTEN: SALZIGER UND SÜSSER GRUSS AUS DER KÜCHE  
3ERLEI SÜPPCHEN, HAUSGEMACHTES FEINGEBÄCK UND UNSER HAUSWASSER