

CHEFS CHOICE

Empfehlung unseres Küchenchefs
Arne Decker

CONSOMME VON DER TOMATE 7.00

JACOBSMUSCHELN 15.00
auf Topinamburpüree mit Zitronenconfit

CEVICHE VOM LOUP DE MER 16.00
mit Eisenkraut Limettensorbet

SURF & TURF 32.00
vom irischen Rinderfilet mit Riesengarnele und Kaisergranat,
Süßkartoffelpüree, Fenchel und grünem Spargel

SCHOKOLADE 9.00
Apfel und Nüsse

KÄSEEMPFEHLUNG 10.00
Feigensenf | Trauben