

Unser Menü

Unser kleines Menü

Feine Appetizer zum Aperitif

Knusprige Schweineschwarte mit Bäckchen und Meerrettich
Parmesan Chip mit Kopfsalatherzen und Jahrgangssardine
Eibrot mit Nordseekrabben, Dillmayonnaise und Sonnenblumenkernen

Amuse gueule

Flusskrebse mit eingelegter Heppinger Gurke,
Chilli und Flusskrebssöße

*

S. Pierre mit Pulpo, Paprika, Zucchini und Powerade
im Tomatensud

*

BBQ Pluma mit Mais und Chorizojus

*

Rohmilchkäse-Auswahl

Pâtisserie: Pina Colada

4-gängig - € 140,--

Feine Appetizer zum Aperitif

Knusprige Schweineschwarte mit Bäckchen und Meerrettich
Parmesan Chip mit Kopfsalatherzen und Jahrgangssardine
Eibrot mit Nordseekrabben, Dillmayonnaise und Sonnenblumenkernen

Amuse gueule

Thunfisch mit Tomate und Basilikum

Gänseleber mit Steinpilzen und Taubenkeule

*

Kaisergranat mit Karotte, Kürbis und Kaffir-Limetten-Sud

*

Seezunge mit Blumenkohl und Räucheraal

*

Herzbries vom Kalb mit Kalbskopf, Lauch und Sellerie

*

Ahrtaler Rehrücken mit Herbsttrompeten
und junger Bete

*

Weißer Pfirsich mit Mandeln,
Sauerklee und Moscatosorbet

Pâtisserie: Pina Colada

**4-gängig - € 140,-- / 5-gängig - € 160,--
6-gängig - € 180,--**