

Standing Dîner Hauptgänge

Bärenkrebsragout auf Currygemüse mit Wachtelei und Sauerrahm	25
Kalbsfiletmédailles an Morchelcrèmesauce Feine Nudeln und Frühlingsgemüse	28
Gebratene Rindsfiletwürfel,„Stroganoff“ Gemüsereis	28
Risotto mit Blauschimmelkäse	22
Risotto mit Morcheln und Kalbsfiletstreifen	28
Hausgemachte Kartoffelgnoochi an schwarzer Trüffelrahmsauce	25
Pilzragout auf Pastetli mit Kalbfleischstreifen Schnittlauchreis	27
Wachtelbrüstchen auf Perigord-Trüffelrisotto	28
Kürbisrisotto mit Haselnuss und Rosmarin	22
Bouillabaisse à la Marseillaise mit Seeteufel, Drachenkopf, Rotbarbe und Merlan	28
Zitronengrasspiesschen mit Scampi und Jakobsmuschel auf Mashed Baked Potato mit Vanille-Olivenöl	28
Kokos-Zitronengras Risotto mit gebratenen Crevetten im Kürbiskernmantel	28
Vitello Tonnato mal anders Kalbsfilet an lauwarmer Thunfischsauce und Kräutersalat mit Balsamico-Olivenöl Emulsion	28
Butterzartes brasilianisches Rindsfilet mit Trüffeljus auf Nest von Tagliatelle	28
Rindsfiletcarpaccio mit Trüffelrahm, Tête de Moine-Locken und Rucolasalat	24