

DAS MENÜ

Dezember 25 & 26 – €79,50

Dezember 31 - €89,50 (inklusive einem glas Champagner und oliebollen)

amuse tasting

austern

bruschetta

oktopus | sardellen | geräucherter thunfisch

rindertatar | rote-bete-tatar

kleine suppen

vorspeise

auf dem Josper gegrillter Steinbutt

mit holländischen Nordseekrabben und apfel-salsa

bbq-knollensellerie in miso-jus und marinierter radieschen **V**

zwischengang

blätterteigpastetchen mit waldpilzen und frischem trüffel **V**

hauptgerichte

Surf & Turf Black Angus rinderfilet und riesengarnele

mit wildspinat und Hummerjus

tarte tatin aus karamellisierten Roscoff-zwiebeln mit Ziegenkäse,

haselnüssen, pistazien und aceto balsamico **V**

dessertbuffet

windbeutelturn (croquembouche)

geschmorte birnen

frischer ricotta mit roten fruchten und amarettinis

schokoladenmousse

Baskischer käsekuchen

edle käseauswahl

nomon

Spaß am Essen & an der Küche