

Feinschmecker Menü

- ab 4. Dezember 2017 -

Gegrilltes Atlantik Tuna Filet

Limonen Ricotta & Chioggia Rübe
Orangen Sternanis Vinaigrette & Brunnenkresse

oder

Ziegenkäse Wan Tan & Rote Bete Carpaccio

Limonen Ricotta & Chioggia Rübe
Orangen Sternanis Vinaigrette & Brunnenkresse

Apfel Sellerie Schaumsuppe

Früchtebrot

Gebratene Jakobsmuschel

Blumenkohlcreme, Granatapfel, Goa Kresse

oder

Kürbisravioli

Trüffel Salbei Butter & Pecorino

Confierte Entenkeule

Preiselbeer Rotkraut & Kartoffelknödel mit Pinienkernbrösel
Broccolini & Orangen Ingwer Jus

upgrade - gebratene Gänseleber on top - € 15

oder

Maroni Schalotten Tatin

geschmorte Bio Karotten, Waldpilze, Madeirasauce

Double chocolate tarte

marinierte Mango & hausgemachtes Bananen Limetten Sorbet

Extragang: Käseauswahl

Brioche & Chutney - € 16

€ 74 als 4 Gang Menü

ohne Jakobsmuschel / Ravioli (inklusive € 7 Liftauffahrt)

€ 89 als 5 Gang Menü

mit Jakobsmuschel / Ravioli (inklusive € 7 Liftauffahrt)

Die Speisen können Allergene enthalten – fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!

Night of the Proms

Feinschmecker Menü

8., 9. und 10. Dezember 2017
ab 20.30 Uhr

Büffelmozzarella & geräucherte Jakobsmuschel
Ofentomate, Pistazie, Passionsfrucht Vinaigrette

Velouté von Birnen- und Muskatkürbis
Kokosschaum, Ras el-Hanout

Quinoa Risotto
Botija Olivencreme, Miesmuscheln, Oktopus, geräucherte Paprika Safrannage

Entrecôte vom Kalb
braune Buttersauce, Blumenkohlmousseline, Chicorée, Kartoffelstroh

Printen Tiramisu
Rotweinzwetschgen, Zwetschgensorbet, Shiso Purple

Extragang: Käseauswahl
mit Brioche, Chutney und Sultana Trauben
€ 16

€ 81 als 4 Gang Menü
(ohne Risotto, inkl. € 7 Liftauffahrt)
€ 97 als 5 Gang Menü
(mit Risotto, inkl. € 7 Liftauffahrt)