

NEXT LEVEL MENÜ

Amuse Bouche

TERRINE VON TAUBE UND GÄNSESTOPFLEBER

Portweinfeigen, Trüffeljus

29,00 €

WEISSES SCHAUMSÜPPCHEN VON DER STRAUCHTOMATE

Kross gebratenes Rotbarbenfilet, gefüllte Sepioline

19,00 €

BRETONISCHER LOUP DE MER, AUF DER HAUT GEBRATEN

Lardo, kleines Ratatouille, Pommes Violette, Olivenjus

32,00 €

CHAMPAGNERSÜPPCHEN

Pattaya Mango, Bananeneis, karamellisierte Blätterteig

16,00 €

Petit Friandise

4 Gang Menü 70,00 €

SUITE MENÜ

Amuse Bouche

SALAT UND CROUSTILLON VON BRETONISCHEM HUMMER

Weißer Bohnenmousseline, Avocado-creme

36,00 €

VELOUTÉ VON GRÜNEM CURRY UND ZITRONENGRAS

Mit Langoustinen Chartreuse

21,00 €

ST. PIERRE IN KRÄUTERÖL SANFT POCHIERT

Olivenrisotto, Sauce Pistou

32,00 €

CRÉPINETTE UND GESCHMORTE SCHULTER VOM MÜRITZ LAMM

Geschmorte Poweraden, Parmesanravioli

36,00 €

MARINIERTER ST. MAURE IM BRICKTEIG

Auf mediterraner Gemüsegalette

11,00 €

GUANAJA SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

Kokosschaum, Passionsfrucht und Kurkuma Eis

13,00 €

Petit Friandise

6 Gang Menü 99,00 €

Gestalten Sie zusammen mit uns Ihre individuelle Weinbegleitung zum Menü