


Gourmet Karte

Vorspeisen

Hummersuppe/ Carabiniera/ Kokos
Lobster bisque / Carbiniera / coconut

15,50 €

Waldpilze / Petersilie / Zwiebel 
wild mushrooms / parsley / onion

14,50€

Wildconsommé / Sherry / Apfel
deer consommé / sherry / apple

14,50 €

Küchenchef Empfehlung


Unsere Gänseleber Variation
variation of gooseliver

26,00 €

Zwischengerichte

Jakobsmuschel / Waldpilze / Maronen
scallop / wild mushrooms / chestnuts

24,00 €

Avocado / Mango / Passionsfrucht 
avocado / mango / passion fruit

18,50 €

See-Sabbling / Graupen / Sellerie
lake char / pearl barley / celery

23,00 €

Bestellungen werden bis 21:00 Uhr entgegen genommen.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass es im Garten zu längeren Wartezeiten kommen.

Gourmet Karte


Hauptgerichte

Heimisches Reh / Wirsing / Birne
local deer / cabbage / pear

36,00 €

Seeteufel / Beurre blanc / Spinat
monkfish / beurre blanc / spinach

38,00 €

Kürbis / Karotte / Ingwer 
pumpkin / carrot / ginger

24,50 €


Rinderfilet / Wilder Brokkoli / Gänseleber
Beef filet / wild broccoli / goose liver

41,00 €

Dessert

Mango / Chili / Weiße Schokolade
mango / chili / white chocolate

14,50 €

Ananas / Basilikum / Limette 
pineapple / basil / lime

12,50 €

Valrhona Guanaja / Karamell / Fleur de sel
valrhona guanaja / caramel / fleur de sel

14,50 €

Menüpreis:

3 Gänge	€ 69,--
4 Gänge	€ 81,--
5 Gänge	€ 92,--
6 Gänge	€ 110,--

Bestellungen werden bis 21:00 Uhr entgegen genommen.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass es im Garten zu längeren Wartezeiten kommen.