

MENÜ STANDARD:

Geschmacksfusion

(Erdbeeren, Tequila, Erdbeersyrup, Cointreau, Käse)

Vom Blitz getroffen

(gefüllter Champignon mit Käse überbacken)

Komplimente an den Küchenchef

(Kartoffel-Lauch Suppe mit hausgemachten Croutons)

Die Prüfung

(Kalbstafelspitz in hauseigener Jus dazu Kartoffelpüree)

Zur Feier

(Wein-Limonade Geheimrezept)

**Kritikermahl
(Ratatouille)**

Happy End

(creme Brulee mit frischen Früchten)

85 Euro pro Person

