



## Old but gold menu

40 years Fine Dining. Inspiriert durch Tradition und umgesetzt mit Leidenschaft: Das goldene Jubiläumsmenü.

### **Latuga Romana Salat**

Sesam Tahini | Kerbel | Dill | Pistazien

\*\*\*

### **Färöer Lachs**

Crispy Sauerkraut | Meerrettich | Lauchzwiebeln | Kartoffelpüree

\*\*\*

### **Banoffee**

Schokolade | Banane | Toffee

2 Gänge EUR 40 pro Person

Hauptgang wahlweise mit Vorspeise oder Dessert, 3. Gang + EUR 9.00.

Menü	EUR
<b>Ententerrine &amp; Aal</b>	20
Rote Bete   Nashi Birne   Hibiscus	
<b>Kingfish Crudo</b>	22
Gurke   grüner Apfel   Jalapeño	
<b>Steinpilzessenz</b>	12
Shimeji Pilze   Wakame   Fregola sarda	
<b>Ricotta Agnolotti</b>	22
Kürbis   Balsamico   Salbei   Granatapfel	
oder	
<b>Rehrücken</b>	36
Rotkohl   Kumquat   Sellerie   Trompetenpilze   Serviettenknödel	
oder	
<b>Chefs Short Ribs</b>	35
Guajillo Chili   Pecorino Crème   Spitzkohl Chiffonade	
<b>Käsevariation</b>	12
<b>Cheesecake Crème</b>	12
Nuss-Meringue   Sternfrucht   Maracuja	
3-Gang Menü mit Suppe	55
3-Gang Menü mit Vorspeise	60
4-Gang Menü mit Suppe und Vorspeise	69
4-Gang Menü mit Vorspeise und Zwischengang	78
5-Gang Menü mit einem Hauptgang als Zwischengang	86
Vegetarisches 3-Gang Menü mit Vorspeise	46