

CHEF-MENÜ

TATAR VOM IRISCHEN RINDERFILET
Trüffelmayonnaise | Kartoffelespuma | Focaccia

IRISH BEEF TARTARE
Truffel mayonnaise | potato foam | focaccia



HAUSGEMACHTE RICOTTA RAVIOLI
Birnenpüree | Salbei | Nussbitterschaum

HOMEMADE RICOTTA RAVIOLI
Pear puree | sage | brown butter



ROSA GEBRATENES ROASTBEEF
Süßkartoffel | Bohnen-Tomatengemüse

MEDIUM ROASTED BEEF
Sweet potatoes | tomato | beans



SCHOKOLADEN-NOUGAT-SÜNDE
Bisquit | Nougatmousse | Schokoladenspuma | Blutorangensauce

CHOCOLATE-NOUGAT-SIN
Biscuit | nougat mousse | chocolate foam | blood orange sauce

3 GANG MENÜ € 65
WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 21,-

4 GANG MENÜ € 75
WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 28,-