

Jahreszeitenmenü

Skreifilet im Tempurateig
mit Zitronencarpaccio und Bärlauch

„Böfflamott“
Geschmorte Rinderschulter
mit Portweinschalotten, Karotten
und Kartoffelschmarrn

Mousse und Küchlein
von belgischer Schokolade
mit Rumtopfnüssen

EUR 49,00 pro Person

Menü inklusive Weinbegleitung:

zu jedem Gang 0,1 EUR 64,00 pro Person

IMMER MITTWOCHS UND DONNERSTAGS

Alle Änderungen dieses Menüs
sind nur gegen Aufpreis möglich.