

Das März Menü am Tisch :

Vorspeise

Feta Tempura | Kapern | Rotkohl | Sesam
oder
Eifeler Kalb | Fenchel | Olive | Haselnuss | Kräutermayo

Zwischengang

Gyoza | Öcher Pilze | Spinat | Kokosmilch | Bärlauch

Hauptgang

Bunte Möhre | Gratin | Buchweizen | Apfelkraut | Teriyaki
oder
regionale Gelbflossenmakrele | Spitzkohl | Miso | Topinambur | beurre blanc
oder
Onglet | Estragon | fermentierter Pfeffer | Gratin | Salat

Dessert

Haselnussparfait | Baiser | Biscuit
oder
Tartelette mit Ziegenkäse | Apfel | schwarze Walnuss

Dreigangmenü: 49,00 €
Viergangmenü (mit Zwischengang): 59,00 €