

Speisekarte

Feine kreative Gerichte von Küchenchef Christopher Wecker

Rindertatar Macionga Dreierlei Paprika schwarzer Knoblauch Gazpacho Shot	18€
Rote Beete Himbeere Sud Topinamburcreme Rauchmandel	14€
Castelfranco Salat Kandierte Walnüsse Aprikosen Vinaigrette Cranberry	16€
Serviettenknödel Pilzcreme Trüffel Sherry Jus	18€
Sylter Fischeintopf Bouchot Muscheln Auster Schaum Fenchel	20€
Gebratene Wildfang Garnelen Kürbischutney Passionsfrucht Jalapenocreme	20€
Gedämpfter Adlerfisch Dashi Sud Ingwer Daikon süß sauer	22€

Hühnerfrikassee CW 26€
Trüffel | Schwarze Walnuss | Madeirajus

Konfiertes Papada Bellota vom Ibericoschwein 24€
Geräuchertes Paprika | Blutorange | Chorizo

Geschmorter Rinderbraten 24€
Pfefferspitzkohl | Johannisbeere | Portwein Jus

Schokoladentarte Valrhona Caraibe Grands Cru 66% 12€
Brombeere | Purple Curry | Limette

Pfirsich in Champagner pochiert 12€
Ziegenkäse Mousse | Grüntee Meringue | Rosmarin Eis

Käseauswahl 4 Stück 18€
Chutney | Brot 6 Stück 24€

Brot und Butter 6€

Sie können sich nicht entscheiden?

Kein Problem. Wir überraschen Sie!

Unsere Küchencrew empfiehlt unsere Lieblingsgerichte

3 Gang 56€

4 Gang 68€

5 Gang 82€

6 Gang 96€

André Macionga's Empfehlungen dazu:

Weinbegleitung **ab** 10€ pro Glas

Getränkebegleitung für Fortgeschrittene **ab** 24€ pro Glas

Alkoholfreie Getränkebegleitung **ab** 8€ pro Glas

Unsere Küche schließt um 21:30 Uhr