

**Menü 1**

**Kalte Kohlrabiravioli,**  
Blumenkohl, Johannisbeeren

\*

**Geräucherte Forelle,**  
Endiviensalat, Erdnusss dressing,  
Limettencreme, Granny Smith Apfel

\*

**Hähnchenbrust,**  
Karotte, gerösteter Lauch, Aprikose,  
Kartoffelgratin

\*

**Mousse von weißer Schokolade,**  
Erdbeeren

*Preis pro Person:*

als 3-Gang € 69,- (ohne Forelle)

als 4-Gang € 82,-

**Menü 2**

**Weißes Tomatenmousse,**  
Salat von bunten Tomaten und Ruccola

\*

**Geräucherte Wachtelbrust,**  
Aubergine, Walnuß-Miso-Creme

\*

**Rosa gegartes Metzgerstück vom Rind,**  
Bohnen, Zwiebelgalette

\*

**Mascarponecreme,**  
Erdbeeren, Crumble

*Preis pro Person:*

als 3-Gang € 74,- (ohne Wachtelbrust)

als 4-Gang € 89,-

**Menü 3**

**Eingelegter Schafskäse,**  
Rote-Bete-Kichererbsencreme,  
Salat von Staudensellerie und Kirschen,  
Currygranola

\*

**Gebeizter Lachs,**  
Kräutercreme, Gemüsegarten, Pilzerde

\*

**Nacken vom bunten Bentheimer (Bio-) Schwein,**  
Mangold, Brokkoli, Romanesco,  
Schupfnudeln

\*

**Johannisbeermousse,**  
Heidelbeerschaum, Sauerrahmeis

*Preis pro Person:*  
als 3-Gang € 73,- (ohne Lachs)  
als 4-Gang € 87,-