



GOURMET ROYAL

Guide „A LA CARTE“ 2 Sterne

D A S M E N Ü

BEEF TATAR

Luftbrot

.....

LOLLI ZIEGENKÄSE

Herbsttrüffel

.....

GÄNSELEBER

Cranberrymacaron

.....

SEESAIBLING

Räucheraal | Rote Beete Saft

.....

ALMRIND SELECT

Gemüseacker | Tomatengel | Guacamole

.....

SEETEUFEL ATLANTIK

Gebackene Auster | Bachkresse | Kalbsjus

.....

SPARERIBFLEISCH

Langustino | Lack | Süßkartoffelpüree

.....

REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD

Geröstete Gerste | Spitzkohlravioli | Holzkohlenasche

.....

MARSHMALLOW

Yuzu | rosa Grapefruit | Sorbet

.....

APFEL VOM EIGENEN BAUM

Schokolade | Kakaoerde

.....

Rohmilchkäse

.....

Petit Four

.....

MENÜ komplett € 129,- | Weinbegleitung € 69,-

MENÜ ohne Seeteufel Atlantik & Apfel vom eigenen Baum € 109,- | Weinbegleitung € 49,-

.....

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über Allergene in unseren Speisen und Getränken*
*(gem. § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO, BGBl Nr. 175 | 2014).