

MENÜKARUSSELL

1. FEBRUAR – 31. MÄRZ 2026

UNSER KЛАSSISCHES MENÜ

Vorspeise

Carabiniero Carpaccio

Vadouvan | Krustentier-Emulsion | Yuzu Gurke

Zwischengang

Agnolotti

Enten-Confit-Füllung | Rote-Bete | Enten-Essenz

Hauptgang

Bretonischer Seehecht

Artischocken-Mousseline | Interpretation von Ratatouille | Weißer Tomatenschaum

oder

Wagyū-Roastbeef

Spinat-Creme | Jus | Pommes Dauphine
Schwarze Walnuss

Nachspeise

Mozartkugel 2.0

Nougat | Marzipan-Eis | Pistazien-Creme | Blattgold

4-Gang-Menü*

89,00 €

UNSER VEGETARISCHES MENÜ

Vorspeise

Handkäse mit Musik

Senfgurke | Radieschen | Pumpernickel

Zwischengang

Gedörrte Wassermelone

Rote Bete | Sauerampfer | Meerrettich

Hauptgang

Gefüllter Wirsing

Sauerkraut | Paprika | Kartoffel

Nachspeise

Mozartkugel 2.0

Nougat | Marzipan-Eis | Pistazien-Creme | Blattgold

4-Gang-Menü*

75,00 €

*inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

Das Service- und Küchenpersonal ist informiert über Allergene, die unsere Speisen enthalten können.
Sind Sie Allergiker/in? Dann sprechen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung an!

MENÜKARUSSELL



MENÜKARUSSELL

1. FEBRUAR – 31. MÄRZ 2026

UNSER **KLASSISCHES** MENÜ

Vorspeise _____

Wild-Pastete

Winterkräuter | Preiselbeer-Vinaigrette | Zwetschge | Kren

Zwischengang _____

Ravioli

Feige | Pecorino | Rauke

Hauptgang _____

Skrei-Filet

Gegrillter Rosenkohl | Mousseline von Kartoffel | Schnittlauch | Beurre Blanc

oder

Karree vom Kalb

Morchsel-Jus | Trüffel-Gratin | Schwarzwurzel

Nachspeise _____

Palatschinken

Tropfen-Eis | Aperol | Blutorangen-Ragout

4-Gang-Menü*

69,00 €

*inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

Das Service- und Küchenpersonal ist informiert über Allergene, die unsere Speisen enthalten können.
Sind Sie Allergiker/in? Dann sprechen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung an!

MENÜKARUSSELL