

## Menü Tradition

### Feine Appetizer zum Aperitif

Saibling mit Avocado und Radieschen  
Nordseekrabben auf Eibrot mit Dill  
Kartoffelröllchen mit Rindertatar und Remoulade

### Amuse gueule

Taschenkrebs mit Erbsen und Rettich

\*\*\*

Gänseleber mit Olive und Madeira

\*

Königskrabbe mit Kohlrabi und Imperial Kaviar

\*

Seezunge mit grünem Spargel und Morcheln

\*

Rücken und Keule vom Eifler Kaninchen mit Wirsing, Linsen und Speck

\*

Lammrücken mit Artischocke, Paprika und Aubergine

\*

Rohmilchkäse vom Wagen

\*

Pré-Dessert: Mandarine und Granatapfel

\*

Mandelplanet mit Rhabarber und Himbeeren

\*\*\*

Pâtisserie

**4-gängig - € 140,-- / 5-gängig - € 160,--**

**6-gängig - € 180,-- / 7-gängig - € 195,--**