

## Chef's Night-Menü

Donnerstag, den 9. Februar 2023

Gänseleberterrine

mit Sellerie-Salat, Zwiebel-Walnuss-Chutney,  
Cognac Gelee und Bratapfel-Gänseleber-Eis

Anton

\*\*\*

Gebratene Karfiol-Creme

mit Imperial Stör Kaviar, Blinis  
und Zitronen-Confit

Jacqueline

\*\*\*

Seezunge mit Hummer

auf Safran-Erdäpfel und Zuckererbsen-Creme

Anton

\*\*\*

Gebratener Salzwiesenlamm Rücken

mit roter Zwiebel Tarte-Tatin, gefüllter Dattel  
und Sherry Essig Glace

Jacqueline

\*\*\*

Himbeer-dunkle Schokoladen-Eis-Duett

Irina

Inkl. Gedeck und Petit Four

Änderungen vorbehalten

## Chef's Night-Menü

Donnerstag, den 16. Februar 2023

Winter Salat

mit Périgord-Trüffel und Geflügel Sot-l'y-laisse

Jacqueline

\*\*\*

Sellerie-Zitronen-Creme

mit Räucheraal Cannelloni

Anton

\*\*\*

Gebratenes Seeteufel Medaillon

mit Rotwein-Linsen,

Fines de Claire Auster, Selchspeck und Birne

Jacqueline

\*\*\*

Rehrücken im Brotmantel

mit feiner Kräuterfarce, Schwarzwurzeln

und Heidelbeer-Balsamico Glace

Anton

\*\*\*

Schoko-Bananen-Eis-Duett

mit Pistazien-Crunch und Rum-Zabaione

Irina

Inkl. Gedeck und Petit Four

Änderungen vorbehalten