

## **L' É T A B L E - M E N Ü**

### **Kulinarische Einstimmung**

---

#### **Gruß aus der Küche**

---

**Wilde Dorade**  
Pata Negra / Blumenkohl

---

**Tiefsee Garnele**  
Tomate / Krustentier-Essenz

---

**Wachtel und Kalbsbries**  
Spitzkohl / Curry

---

**Steinbutt**  
Morchel / Spargel

---

### **Kulinarische Erfrischung**

---

**Salzwiesen Lamm**  
M' Hamsa Couscous / Aubergine

---

**Rhabarber**  
Verbene / Ingwer

---

### **Kulinarischer Ausklang**

als 3-Gang Menü **Wilde Dorade / Salzwiesen Lamm / Rhabarber € 89**  
als 4-Gang **Wilde Dorade / Tiefsee Garnele / Salzwiesen Lamm / Rhabarber € 109**  
als 5-Gang Menü **Wilde Dorade / Tiefsee Garnele / Steinbutt / Salzwiesen Lamm / Rhabarber € 129**  
als 6-Gang Menü **komplett € 139**

## À LA CARTE

### VORSPEISEN

**Wilde Dorade**  
Pata Negra / Blumenkohl  
€ 34

---

**Tiefsee Garnele**  
Tomate / Krustentier-Essenz  
€ 34

---

### ZWISCHEN- UND HAUPTGERICHTE

**Blaue Garnele**  
Tomate / Krustentier-Essenz  
€ 34

---

**Wachtel und Kalbsbries**  
Spitzkohl / Curry  
€ 36  
als Hauptgang € 44

---

**Steinbutt**  
Morchel / Spargel  
€ 42  
als Hauptgang € 52

---

**Salzwiesen Lamm**  
M'Hamsa Couscous / Aubergine  
€ 52

---

### DESSERT

**Rhabarber**  
Verbene / Ingwer  
€ 18