



Inspektorenhaus

RESTAURANT

Oster-Menü

Fleisch

Brotzeit

Aufstrich / Eingelegtes

Kleine Aufmerksamkeit aus der Küche

Tafelspitz „sous vide“

Kapern / Yellow Fin / Olivenöl

Cremiges Karottensüppchen

Kürbiskern-Gremolata /
Rauch / Gyoza / Gochujang

Japanisches Onsenei

Baby Spinat / Trüffel-Espuma

Geschmorte Keule vom Salzwiesenslamm

oder

Bäckchen vom Weideochsen

Wilder Brokkoli / Knusper-Erdapfel /
Röstzwiebel / Hollandaise / Jus

Opera Schmitte

Nougat / Weiße Schokolade /
Haselnuss / Himbeer-Estragon Eis

Süßer Happen



5-Gang-Menü

fünfundachtzig

Fisch

Brotzeit

Aufstrich / Eingelegtes

Kleine Aufmerksamkeit aus der Küche

Gebeizter "Label Rouge" Lachs

Sauce Rouille / kandierter
Meerrettich / Senfsaat

Geschäumte Bouillabaise

Shimeij-Pilze / Schnittlauch /
Kuttergarnele

Japanisches Onsenei

Baby Spinat / Trüffel-Espuma

Poeliertes Filet von der Forelle

Süßkartoffel / Beurre blanc /
Erbsen / Kartoffelschmitte

Saftiger Möhrenkuchen

Lemon Curd / Mango-Safran-Sorbet

Süßer Happen



5-Gang-Menü

fünfundachtzig

Sollten Sie Vegetarier oder Allergiker sein, oder Unverträglichkeiten haben, berücksichtigen wir das gerne. Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen bzw. Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

