

## „ROYAL CARPE DIEM“

### MENÜ „SAISON“

Rehterrine | Maronen | Wildkräutersalat

à la carte 19,00 €



Wildschweinrücken | Rosenkohlblätter-Salat | William-Christ-Kartoffeln

à la carte 37,00 €



Trilogie von der Mandarine

3-Gänge-Menü „Saison“ 49,00 € pro Person

### DESSERTS/ KÄSE

Käsevariation 15,00 €

Brillat-Savarin-Raviole | Heidelbeeren 15,00 €

Trilogie von der Mandarine 15,00 €

Schokosoufflé | Kokos-Karamell-Eis | Tamarillo-Kompott 15,00 €

## „ROYAL CARPE DIEM“

### MENÜ

Foie Gras Poêlé | Tagliatelle | Schwarze Trüffel

à la carte 23,00 €



Pilzessenz | Rindertatar im Nudelteig

à la carte 19,00 €



Dorade | Langostinos | Sepiarisotto | Parmesan-Espuma

à la carte 39,00 €



Confierte Gänsebrust | Schwarzwurzeln | Rote-Bete-Gnocchi | Jus brun

à la carte 39,00 €



Brillat-Savarin-Raviole | Heidelbeeren



Schokosoufflé | Kokos-Karamell-Eis | Tamarillo-Kompott

3-Gänge-Menü „Plaisir“ 59,00 € pro Person

4-Gänge-Menü „Gourmand“ 76,00 € pro Person

6-Gänge-Menü „Dégustation“ 99,00 € pro Person

### **DAS MENÜ WIRD NUR PER TISCH SERVIERT.**

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Gerichte sich saisonbedingt ändern.