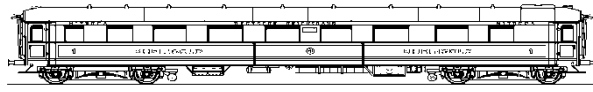


# *Menü Sonntag, den 24. November 2019*



## *Romantische Rheinfahrt*

*kreiert von Klaus Kremer, Küchendirektor der legendären*



## *Tandoori Hühnchen auf Tomaten-Gurken Raita*

\*\*\*

## *Carpaccio vom Simmentaler Kalb mit Parmesan-Spalten, Avocadoschaum an Edelsalaten*

\*\*\*

## *Waldpilz-Cappuccino mit Kräuter-Croutons*

\*\*\*

## *Sautierte Gnocchis in Rahm mit Kanadischen Wildlachs-Flakes und Blaukäse-Streusel*

\*\*\*

## *„Dry Aged“ Entrecôte Double Doppeltes Entrecôte „Tranchiert“ an Duo von Portwein Reduction und Cafe de Paris mit Zwiebelpüree und Babygemüse*

\*\*\*

## *Amerikanisches Käseküchlein mit frischen Himbeeren, angeschlagene Sahne Graham Cracker-Streusel und Macarons*

***Saisonbedingte Menü-Änderung vorbehalten!***