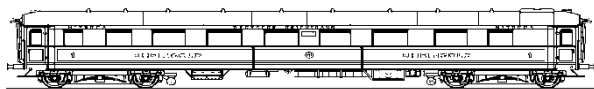


Menü Sonntag, den 30. Juni 2019



Romantische Rheinfahrt

kreiert von Klaus Kremer, Küchendirektor der Legendären



*Crème Brulée der Entenleber an Apfel-Espuma
Rapunzel Salat und Kräuter-Crostini*

*Frischer Stangenspargel „Rheinischer Anbau“
mariniert in Vinaigrette mit Räucherlachs und Pochiertem Ei*

*Doppelte Rinderkraftbrühe „Celestine“
mit Portobello-Pilzen und Schnittlauch*

*Amerikanischer Caesar Salat
serviert mit „Pulled Hühnchen Burrito“*

*„Sous Vide“ Iberico-Duroc Krone in Pommery-Senf-Kruste
Pommes Risolée, Kohlrabi in Rahm und Majoran-Jus*

*Choco-Feigen Trüffel auf Erdbeer-Coulis
Pistazien-Sponge und Amaretto-Sahne*

Saisonbedingte Menü-Änderung vorbehalten!