



Oster Menü

Konfierter Hummerschwanz
mit Avocado-creme und Mandelmilch-Vinaigrette

Confit lobster tail
with avocado cream and almond milk vinaigrette

B, D, F, G, H, N, O

Rinder-Carpaccio
mit Rucola-Emulsion, Parmesan, Oliven und Kaviar

Beef Carpaccio
with arugula emulsion, Parmesan, olives and caviar

C, G, O

Rosa gebratenes Lammkarree
mit Erbsen-Minze Püree, Bärlauch und Tomatenmarmelade

Roasted rack of Lamb
with pea-mint purée, wild garlic and tomato jam

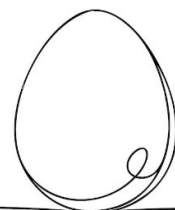
A, E, G, H, L, O

Karotten Financier
mit Passionsfrucht, weißem Schokoladenmousse und Pistazie

Carrot Financier
with Passion fruit, white chocolate mousse and pistachio

A, C, G, H

€ 99.00 pro Person



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.