

Herzlich Willkommen im Restaurant Masters

Für die nächsten Stunden möchten wir, unser Küchenchef Marcel Fischer und sein Team sowie das Serviceteam um Marco Schirwinski, mit Ihnen einen Ausflug in die frankophile Küche mit regionalen Produkten und Akzenten machen. Lassen Sie sich kulinarisch durch die Kreationen und Kombinationen überraschen und begeistern.

Gerne ergänzt unser Sommelier Thomas Stobbe die Menüs mit Empfehlungen aus unserer Weinkarte, um Ihr Geschmackserlebnis abzurunden.

Nehmen Sie sich Zeit und lassen Sie sich von uns einen besonderen Abend bereiten.

Ihre Gastgeber

Marcel Fischer
Küchenchef

Marco Schirwinski
Restaurantleiter

Thomas Stobbe
Sommelier

Die hier aufgeführten Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer.

Für Informationen über die enthaltenen allergenen Stoffe sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.



Vorspeisen

Terrine von Kaninchen mit Boskoop Apfel und Rosenkohl	18 €
Marinierte Bayrische Garnele mit Liebstöckel, Minze und Steckrübe	18 €

Suppen

Essenz und Pasta-Tete vom Reh	14 €
Pot-au-feu von Patagonia-Calamari, Knoblauch und Salicornia	14 €

Zwischengänge

Ossobuco mit Wurzelgemüse und Gremolata	25 €
Sardische Sardine mit Grünkohl und Petersilienwurzel	25 €
Schwarzer Wintertrüffel mit Erdapfel und Bio-Ei	25 €

Hauptgänge

Brust und Leber von der Ente mit Rotkohlstrudel und Honigdattel	34 €
Goldforellenfilet mit Topinambur und Sonnenblume	34 €
Langustenschwanz mit Schwarzwurzel und Wildreis	34 €

Dessert & Käse

Tarte von der Amalfi-Zitrone	14 €
Itakuja Schokoladen-Espuma mit Zwetschgencrumble	14 €
Camembert vom Ziegenhof „Peter“ mit Kaki an Bio-Senf und Ahornsirup	14 €

Menü | Inklusive Weinbegleitung

3 Gang Menü	Vorspeise Hauptgang Dessert	54 € 81 €
4 Gang Menü	Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert	67 € 103 €
5 Gang Menü	Vorspeise Suppe Zwischengang Hauptgang Dessert	81 € 126 €
6 Gang Menü	Vorspeise Suppe 2 Zwischengänge Hauptgang Dessert	94 € 148 €

Masters

Kulinarischer Einstieg

Vitello Tonnato

Gefüllte La Ratte Kartoffel mit Lauchschaum

In Barolo geschmorte Rinderzunge mit Powerade-Artischocke

Marinierte Bayrische Garnele mit Liebstöckel, Minze und Steckrübe

Essenz und Pasta-Tete vom Reh

Schwarzer Wintertrüffel mit Erdapfel und Bio-Ei

Erfrischung

Sorbet von Kalamansi und Guave mit Sauermilch

Brust und Leber von der Ente mit Rotkohlstrudel und Honigdattel

Süße Einleitung

Birnentarte mit Honig

Itakuja Schokoladen-Espuma mit Zwetschgen crumble

Ausklang

Petit Four und Pralines aus unserer Patisserie

5 Gang Menü 81 € / inkl. Weinbegleitung 126 €