

# November-Menu

Salat von der Königskrabbe mit Avocado, Ponzu-Vinaigrette und Edamame...25 €

Suppe vom geräucherten Hokkaido-Kürbis an roter Garnele mit mariniertem Kürbis und Kaschmir-Curry...16 €

Dim Sum von der Kalbshaxe mit Selleriecreme und Pilzen...22 €

Gedämpfter Lachs „Label Rouge“ an Lauch, Pilz-Escabeche und Büsumer Krabben...32 €

Duett von der Gans mit Maronen, Navetten, Cranberries und Kartoffelstock...34 €

Schoko-Karamell-Törtchen an Mandarinsorbet...14 €

Käseauswahl von Affineur Tourrette...16 €

**5 Gänge...84 €                      Weinreise...45 €**  
**(ohne Königskrabbe, mit Käse oder Dessert)**

**6 Gänge...94 €                      Weinreise...55 €**  
**(mit Käse oder Dessert)**

**7 Gänge...104 €                      Weinreise...65 €**

## **Menu von der irischen Bio-Pekingente für 2 Personen** (nur tischweise)

Essenz mit Wurzelgemüse und hausgemachtem Tofu

Dim Sum an Rotkohl, Grünem Apfel und Jus chinois

Rosa Entenbrust und Salat von der Keule mit knuspriger Entenhaut, dazu japanischer Reis, Gurke, Lauch, Crêpes und Hoisin-Sauce

**3 Gänge für 2 Personen...139 € Weinreise p.P. ... 28 €**

### **Tagesmenu « Banlieue »**

...etwas weniger aufwändig, aber aus den gleichen hochwertigen Produkten und mit genauso viel Liebe gekocht und serviert...

Vorspeise, Hauptgericht, Crème Brûlée...52 €

**Jeden Sonntag von 12-15 Uhr:  
« Sunday Roast »  
...ab sofort bis 3.Advent: Gänsebraten!**

Vorspeise, Sonntagsbraten, Dessert...49 €