

Oktober

Jubiläums Menü – 10 Jahre Guy

Wagyu Tortilla mit Maiscreme,
gegrillter Paprika und BBQ

~

Schwarzfederhuhn – Rilette im Wirsing,
Steinpilze, Arganöl und Apfelessig

~

Geräucherter weißer Heilbutt mit violetten Kartoffeln
und gelber Beete, Meerrettich – Apfelsalat,
Nussbutterschaum

~

Milchkalbsentrecôte mit Pastinaken
und Rosenkohl, Berberitzen

~

Mirabelle, Birne, Feige, Walnuss
(Sorbet, Mousse, Confit, Karamell)

*Inklusive der korrespondierenden Weine
zu jedem Gang
59,50 Euro pro Person*