

Sterne Koch Bernd Siener präsentiert im
Gourmetrestaurant Bel Etage
seine Menüs der Woche



Kleines Gourmet-Menü

Amuse bouche

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Weinbergspfirsich und Curryjus

Kabeljau unter der Brotkruste auf warmem Spinatsalat

Kalbsfilet aus dem Steinpilzsud

Pré Dessert

Unsere Variationen von der Mirabelle

68 Euro pro Person

Degustationsmenü

Amuse bouche

Terrine von der Gänseleber mit Feigenconfit und "5 Spice" Brioche

Steinbutt mit Oliven und Fenchel

Wolfsbarsch mit Zucchini in Krustentiernage mit Schwarzkümmelduft

Geschmortes und gebratenes vom US-Rind mit Pfifferlingen

Auswahl von Rohmilchkäsen affiniert von Volker Waltmann

Pré Dessert

Mandelsoufflé mit Brombeeren und Brombeersorbet

98 Euro pro Person

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Service

Da wir ausschließlich und mit Sorgfalt auserwählte frische Produkte verwenden, kann es aufgrund des täglichen Marktangebotes zu Abweichungen des hiesigen Menübeispiels kommen.