

Menü des Monats
Menu of the Month

01.04.2025 bis 30.04.2025

Teriyaki-Sesam-Lachs-Praline ^{4,6,11} | Wildkräuter-Salat
Wasabi-Sesam-Sauce ^{6,11} | Granatapfelkerne
Teriyaki sesame salmon praline | wild herb salad
Wasabi-sesame sauce | pomegranate seeds

* * *

Würzige Linsensuppe | Korianderöl
Spicy lentil soup | cilantro oil

* * *

Gebratene Seeteufel-Medaillons ⁴ | Limettensauce ^{4,7,9,12}
Gerösteter Blumenkohl | Steinpilz-Kartoffelgratin ^{3,7}
Fried Monkfish medallions | lime sauce
Roasted cauliflower | potato au gratin with ceps

oder

Lammkarree | Thymian-Jus ^{9,12}
Gerösteter Blumenkohl | Steinpilz-Kartoffelgratin ^{3,7}
Loin of lamb | thyme sauce
Roasted cauliflower | potato au gratin with ceps

* * *

Karamellierte Zitronentarte ^{1,3,7} | Pistazieneis ^{3,7}
Caramelized lemon tart | Pistachio ice-cream

3-Gänge-Menü | 3 course menu

Suppe | Hauptgang | Dessert **€ 45,50 pro Person**
Vorspeise | Hauptgang | Dessert **€ 49,50 pro Person**

4-Gänge-Menü | 4 course menu

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert **€ 59,00 pro Person**

– Rundum-Sorglos-Getränkpaket

Im Rahmen unseres Frühlingmenüs servieren wir Ihnen gern drei korrespondierende Weine nach Wahl unseres Sommeliers (jeweils ausgeschenkt in 0,1 l) sowie unseren GATE 47 Signature Cocktail zur Begrüßung und eine Kaffeespezialität nach dem Dessert.

As part of our spring menu, we are happy to serve three corresponding wines of our sommelier's choice (each poured in 0.1 l)

as well as our GATE 47 signature cocktail as a welcome drink and one coffee speciality.

€ 21,00 pro Person