

QIU

OSTERN IM QIU

MENÜ - FLEISCH

RISOTTO VON GRÜNEM SPARGEL UND BÄRLAUCHÖL
PIEMONTESEER HASELNUSS
20 €

FILET VOM SIMMENTALER RIND MIT BBQ-LACK
ERBSE, ZUCKERSCHOTE UND TOM KHA GAI AROMEN
38 €

DESSERT VON WEISSER VALRHONA-SCHOKOLADE · RHABARBER
TONKABOHNEN
10 €

3 - GÄNGE - MENÜ 56 €

MENÜ - FISCH

BEELITZER SPARGEL
MISO-HOLLANDAISE · BUNTER MANGOLD · POCHIERTES BIO-EI
20 €

WOLFSBARSCH
MIT RICOTTA GEFÜLLTER KOHLRABI · ZITRONEN-THYMIAN-BEURRE-BLANC
36 €

DESSERT VON WEISSER VALRHONA-SCHOKOLADE · RHABARBER
TONKABOHNEN
10 €

3 - GÄNGE - MENÜ 54 €

QIU

EASTER AT QIU

MENU - MEAT

RISOTTO WITH GREEN ASPARAGUS AND WILD GARLIC OIL
PIEDMONT HAZELNUTS
20 €

SIMMENTAL BEEF FILLET WITH BBQ GLAZE
PEAS · SUGAR SNAP PEAS · TOM KHA GAI FLAVOURS
38 €

DESSERT OF WHITE VALRHONA CHOCOLATE AND RHUBARB
TONKA BEAN
10 €

3 - COURSE MENU € 56

MENU - FISH

BEELITZ ASPARAGUS
MISO HOLLANDAISE · RAINBOW CHARD · POACHED ORGANIC EGG
20 €

SEA BASS
RICOTTA-STUFFED KOHLRABI · LEMON THYME BEURRE-BLANC
36 €

DESSERT OF WHITE VALRHONA CHOCOLATE · RHUBARB
TONKA BEAN
10 €

3 - COURSE MENU € 54