

Die Vorspeisen

Variation von Ochsenherztomate und alten Tomatensorten mit Basilikumparfait
und roten Zwiebeln
fünfzehn euro neunzig

Rosa gebratene Kalbsnierchen auf Broccolipüree
Sommergemüse und Senf
sechzehn euro neunzig

Gelackter Schweinebauch mit Honig, Miso und Soja
Lauchzwiebeln, Sesam und Chili
sechzehn euro neunzig

Duo von Schwertmuschel und Miesmuscheln mit Curry,
Blumenkohl und Limette
sechzehn euro neunzig

Tataki vom Thunfisch auf Kaiserschoten und Pfifferlingen
einundzwanzig euro neunzig

Die Hauptgerichte

Filet vom Seehecht in Olivenöl und Knoblauch gegart,
Tomate und Kartoffel-Olivenpüree
zweiunddreißig euro neunzig

Brust und Keule von der Barbarieente in Orangen-Pfeffersauce
Süßkartoffelpüree und Chicoree
einunddreißig euro neunzig

Vegetarische Tortelloni von Mozzarella und Minze
mit Tomate und gefüllter Schalotte
fünfundzwanzig euro neunzig

Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel- Gurkensalate
Preiselbeeren und Zitrone

achtundzwanzig euro neunzig
zweiundzwanzig euro neunzig kleine Portion

Menü

Zweierlei Muscheln mit grünem Curry, Blumenkohl und

Limette

*Tataki vom Thunfisch auf
Kaiserschoten und Pfifferlingen*

Short Rib vom irischen Rind in BBQ Sauce

Sellerie und Gurke

*Mousse von der Himbeere
mit Pistazie und geister Erdbeere*

*3 Gang neunundsechzig euro
mit Weinbegleitung einhundert euro*

*4 Gang neunundsiebzig euro
mit Weinbegleitung einhundertzwanzig euro*

Dessert

Crème Brûlée von echter Vanille

sieben euro neunzig

Mousse von der Himbeere mit Pistazie und geeister Erdbeere

zehn euro neunzig

Tete de moin mit Kartoffelschaum

zehn euro neunzig

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeiter