

Die Vorspeisen

Vegetarischer Tartar von der Wassermelone mit Gurke
und geeister Gaszpacho
fünfzehn euro neunzig

Pesarsalat knackige Romanasalatherzen in Parmesandressing,
Parmesanchip und Mieralgeflügel
achtzehn euro neunzig

Savarin von der Entenkeule auf Sellerie, Apfel und Walnuss
sechzehn euro neunzig

Mousse von der Entenleber mit Kreuzkümmel, Karotte und Apfel
achtzehn euro neunzig

Tortelloni vom spanischem Pata Negra auf Zwiebel in Texturen
neunzehn euro neunzig

Die Hauptgerichte

Gebackener Fetakäse auf Auberginentartar,
Ratatouillesauce, Knoblauch und Polenta
sechundzwanzig euro neunzig

Gefüllte Wachtel mit Pilzen, Pistazien
Serviettenknödel vom Laugenbrötchen und grünem Pfeffer
zweiunddreißig euro neunzig

Duo von Seeteufel und Fjordforelle mit Zucchini, Basilikum
und Cavatelli

einunddreißig euro neunzig

Rosa gebratenes Ribeyesteak von irischem Rind
Kräuterbutter, Sellerie und Kartoffelterrinen

vierunddreißig euro neunzig

Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel- Gurkensalate
Preiselbeeren und Zitrone

achtundzwanzig euro neunzig

zweiundzwanzig euro neunzig kleine Portion

Dessert

Crème Brûlée von echter Vanille

sieben euro neunzig

Crêpes Suzette mit geister Vanille

zehn euro neunzig

Tête de moin mit Kartoffelschaum

zehn euro neunzig

**Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne an unsere
Servicemitarbeiter.**

Menü

*Mieralgeflügel
auf Mais, Kalamansi und
braune Butter*

*Seeteufelbäckchen in
Krustentierbisque
Bohnen*

*Boeuf Bouguignon von
irischem Rind
Champignons, Bacon und Zwiebeln
Sellerie*

Crepes Suzette mit geeister Vanille

- 3 Gang *neunundsechzig euro*
- mit Weinbegleitung *einhundert euro*

- 4 Gang *neunundsiebzig euro*
- mit Weinbegleitung *einhundertzwanzig euro*

