

Die Vorspeisen

Vegetarischer Tartar von der Wassermelone mit Gurke
und geeister Gaszpacho

fünfzehn euro neunzig

Cesarsalat 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

Cortelloni 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 Kartoffelterrine

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

Schokoladen Browni mit geeister Vanille

zehn euro neunzig

Tete 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*

☆☆☆

Schokoladen Browni mit geeister Vanille

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

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

