

à la Carte

ab dem 18.07.22

Vorspeisen

Salatherzen

mit Kräutervinaigrette und Crostinis

8 €

Carpaccio

*von Lachs und Jacobsmuschel
mit Zuckerschoten-Salat*

15 €

Gänseleber

*gebratene Gänseleber
an Brioche Bun und Tomaten-Marmelade*

18 €

Burrata

apulischer Sahnemozzarella mit gegrillter Feige

14 €

gelbe Gazpacho

mit gebratenen Flusskrebse

9 €

Hauptgerichte

Maispoularde

*gebratene Poulardenbrust auf Limettenrahm,
dazu Babymozzarella mit Kirschtomaten
und Sesam-Gnocchi*

25 €

Rinderfilet

*gebratenes Medaillon vom Rinderfilet an Madeira Sauce,
frischen Pfifferlingen, Ratatouille
und gebackenen Serviettenknödeln*

35 €

Rumpsteak

*Rumpsteak unter der Kräuterkruste auf Rosmarinjus,
an gebratenen Schnippelbohnen mit Pancetta*

29 €

Riesengarnelen

*gebratene Black Tiger Garnelen auf Limettenrahm,
dazu Pestonudeln und Ratatouille-Gemüse*

28 €

Yellow Fin Thunfisch

*rosa gebratenes Thunfischsteak an
Avocadosalat und Sesam-Gnocchi*

28 €

Sautierte Pfifferlinge

*auf Estragonjus, dazu Ratatouille-Gemüse
und gebackenen Serviettenknödel*

22 €

Dessert

Yuzu-Sorbet

mit einem Hauch Vodka

7 €

Passionsfrucht-Mousse

Schokolade, Sahne

und beschwipste Kirschen

12 €

Piña Colada

Cocos Sorbet auf Ananas-Mandel-Chutney

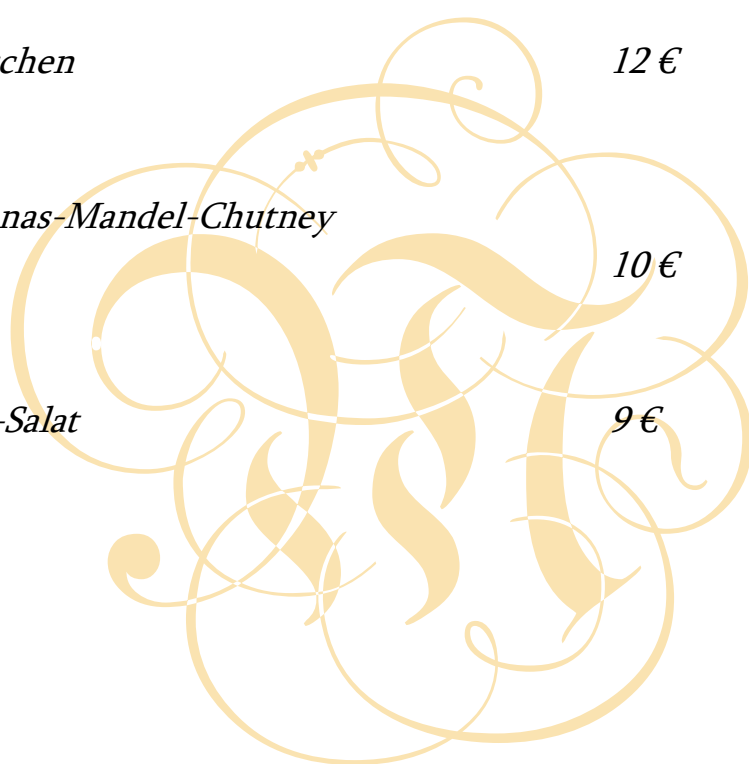
und Cocos-Espuma

10 €

Guaven-Sorbet

an Pfirsich-Lavendel-Salat

9 €



Allergene

Verehrte Gäste,

*sollten Sie Fragen zu Allergenen haben,
bitten wir Sie die Servicemitarbeiter darauf anzusprechen.*

