

à la Carte

17.02.23-05.04.23

Vorspeisen

Frühlingsalat

*Pflücksalat und Babyspinat mit Walnuss-Vinaigrette
und gebackenen Pilzklößchen*

9 €

Rote-Bete-Carpaccio

mit Rucola, Ziegenkäse und gerösteten Nüssen

13 €

Gänseleber

*gebratene Label Rouge Gänseleber
an Brioche*

21 €

Riesengarnelen

*gebratene Black-Tiger-Garnelen
auf Mango-Avocado-Salat*

16 €

Osietra-Kaviar

30 Gramm Osietra, Blinis und Sauerrahm

65 €

Hummercreme-Süppchen

mit gebratener Jakobsmuschel

9 €

Hauptgerichte

Ofenfrische Halbe Ente

*Brust und Keule auf Burgunderjus,
an Schwarzwurzelgemüse
und Kartoffel-Sesam-Kroketten*

26 €

Rumpsteak

*Argentinisches Roastbeef auf Burgunderjus,
dazu Prinzessbohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin*

29 €

Tagliata vom Rinderfilet

*gebratenes Rinderfilet mit Parmesan
und Pinienkernen auf Rucola,
dazu Sauce Bernaise und blaue Kartoffelspalten*

35 €

Jakobsmuscheln

*gebratene Jakobsmuscheln an Blutorange-Hollandaise,
glasierten Karotten und Linguine*

33 €

Seeteufel-Saltimbocca

*gebratener Seeteufel im Serranomantel
auf Hummersauce, dazu Karotten-Ingwer-Püree
und Kartoffel-Sesam-Kroketten*

33 €

Spinatknödel

*Semmelknödel gratinert mit Andechser Bergkäse
auf Cashew-Blattspinat
und glasiertem Fenchel in Orangensud*

24 €

Allergene

Verehrte Gäste,

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