

Menü

Lachstatar, Ingwergurken, Zitrone, gerösteter Blumenkohl &
Wasabi – Senf- Vinaigrette mit Mandeln 18,50

Seeteufel Medaillons, Vanille – Pfeffer - Pflaumen & Kartoffelpüree 32,00

oder

Geschmortes irisches Ochsenbäckchen „ungarischer Art“ mit Paprika &
Kartoffelpüree 29,00

Mousse au Chocolat mit Mandelrahm 10,50

3 – Gang Menü 52,00

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

Sashimi vom Hamachi Thunfisch, Kalamansi – Mango Soße & Wakame Salat	19,50
Geschmorte Kichererbsen auf Röstbrot mit pochiertem Ei, Paprika, Blatssalat & Limone	14,50
Feigentarte mit Ziegenkäse & Rucola	15,00
Crunchy Garnelen mit Glasnudelsalat – Bohnen, Sesam, Chili & Limone	18,50
Hummersuppe mit Champagner	18,50
Französisches Rindertatar, Kapern, Zwiebeln & geröstetem Knoblauchbrot	19,50

Hauptgang

Rotes Thai Curry (fruchtig-scharf) mit asiatischem Gemüse & Jasmin -Reis	19,00
mit Garnelen oder Rinderfiletstreifen	24,50
Risotto mit Pfifferlingen, Rucola & Kernen	19,00
Hummer Thermidor – halber Hummer ausgelöst, Hollandaise & Parmesan gratiniert, Senfsoße, feines Gemüse & hausgemachte Pasta	55,00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat (oder ein Cordon bleu vom Kalb 32,00)	28,00
Gebratene Zitronen – Maispouardenbrust, Pflaumensoße, Ingwer – Melonen – Salat, Sesam, grüner Spargel & Curry Kartoffeln	25,00
Irishes Rinderfilet (med-rare), Jus, Spinat & Manchego - Kartoffeln	36,00
Gebackenes Kotelett vom Duroc Schwein, pikanter Ahornsirup, Stampfgemüse & Rotweinschalotten	27,00

Desserts

Mousse au Chocolat mit Mandelrahm	10,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Pflaumencrumble mit Vanilleeis	10,50
Käsevariation (3 Stück), Feigensenf & Früchtebrot	12,00