

Menü

Gemüse Ceviche – Avocado, Gurke, Mango, Kokosmilch,
Koriander & hausgemachte Chips 17,00

Gebratenes Skrei Filet, Beurre blanc, Pak Choi, Apfel &
Kartoffelpüree 33,00

oder

Geschmorte irische Ochsenbäckchen ungarischer Style, Paprika,
Zwiebeln & Kartoffelpüree 33,00

Mousse au Chocolat mit Schwarzkirschsorbet 11,50

3 – Gang Menü 55,00

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

Asiatische Tomaten – Ingwer - Kokossuppe	13,50
Salat Niçoise – kurzgebratener Thunfisch, Sojabohnen, Ei, rote Zwiebeln & Kartoffeln	23,00
Klassisches französisches Rindertatar mit Kapern, rote Zwiebel & geröstetem Knoblauchbrot	23,00
Crunchy Garnelen auf Mango – Papaya Salsa	22,50
Gâteaux von der Gänseleber, Trauben, Portweingelee & Brioche	25,50
Vitello Tonnato – Thunfischtatar und kurz gebratene Tranchen vom Kalbsrücken, Koriander Mayonnaise & Kartoffelchips	23,00

Bitte wählen Sie ab 5 Personen max. 4 unterschiedliche Vorspeisen/Hauptgänge



Hauptgang

Rotes Thai Curry (fruchtig-scharf) mit asiatischem Gemüse & Jasmin Reis	20,50
mit Garnelen oder Rinderfiletstreifen	25,50
Rote Beete Risotto, Meerrettich, Kerne & Rucola	24,00
Kalbslebergeschnetzeltes, Jus, Apfel – Zwiebel & Kartoffelpüree	29,00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat	29,00
(oder ein Cordon bleu vom Kalb 34,00)	29,00
Kurzgebratene Tranche von der Fjord – Lachsforelle, Beurre blanc, Erbsenpüree & Limonen – Risotto	31,00
Sous vide gegarte Maispoularde auf Pasta Caesar, Salatherzen, Ei, Parmesan & Croutons	29,00
Kurzgebratenes US – Flanksteak, Pfeffersöße, Brokkoli & Kartoffel-Käsegratin	38,00

Bitte wählen Sie ab 5 Personen max. 4 unterschiedliche Vorspeisen/Hauptgänge

Desserts

Mousse au Chocolat mit Schwarzkirschorbet	11,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Parfait mit Erdbeeren & Pistazie	11,50
Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Marmeladensenf	17,00