

Menü

Vichyssoise, kalte gebundene Gemüsesuppe
mit geräucherter Tranche vom schottischer Lachsforelle & Gartenkresse 18,50

Thunfisch a la plancha, geräucherter Paprikaschaum,
schwarzer Knoblauch, Taggiasca Oliven & Kartoffelpüree 33,00

oder

Sous-Vide gegarter rosa Kalbsrücken, geräucherter Paprikaschaum,
schwarzer Knoblauch, Taggiasca Oliven & Kartoffelpüree 33,00

Erdbeertiramisu mit weißer Schokolade 11,50

3 – Gang Menü 55,00

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

Crispy Thunfisch Sushi Rolle, Avocado Limetten Creme, Gurke 21,50
(auch vegi möglich 17,00)

Socca – Kichererbsenpfannekuchen, pikante Tomatensoße, Pilze, Gurken,
Rucola & Joghurt Minze Dip 17,50

Koreanisches Rindertatar, Birne, Algen, Knoblauch
Sesam & Honig (klassisches Rindertatar ist auch möglich) 22,50

Halbe karamellierte Avocado gefüllt mit Salat von Ananas & Mango, Chili,
Limone, Minze, Koriander 17,50

Crunchy Garnelen, Salat, Limonen Vinaigrette, Sweet Chili & Zitronen
Mayonnaise 20,50

Bitte wählen Sie ab 4 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
Offene Lasagne vom Seeteufel, Beurre blanc, Spinat, Nudeln & Parmesancrunch	33,00
Risotto mit Pfifferlingen, Rucola & French Dressing	22,50
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat (oder ein Cordon bleu vom Kalb 34,00)	29,00
Piccata Milanese von der Maispoularde, Arrabbiata Soße, Pasta & Zuckerschoten	27,00
Handgeklopftes Carpaccio vom irischen Rinderfilet, Pasta mit rotem Ziegenkäsepesto, Rucola & Kerne	38,00

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

Desserts

Erdbeertiramisu mit weißer Schokolade	11,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Gebrannte Vanillecreme mit marinierten Beerenfrüchten	11,50
Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Feigensenf	14,50