

Menü

Gemüse Ceviche – Avocado, Sellerie, Apfel, Fenchel, Kokosmilch,
Limette, Minze, Pistazie & Kartoffelchips 17,00

Gebrautes Seesaiblingsfilet, Krustentiersoße &
Risotto mit grünen Hülsenfrüchten 31,00

oder

Tranchen vom australischen Flank Steak (med-rare), Jus &
Risotto mit grünen Hülsenfrüchten 34,00

Pflaumen Crumble mit Vanillesoße 11,50

3 – Gang Menü 55,00

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

Salat mit gebratenem Oktopus, Chili, Knoblauch, Fenchel & Limone	21,50
Gebackener Büffelmozzarella, Romesco Sauce & gemischter Salat	17,00
Französisches Rindertatar mit Kapern, roten Zwiebeln & geröstetem Knoblauchbrot	22,50
Salat Niçoise – gebackener Thunfisch, Kartoffeln, grüne Bohnen, Ei, Kapern, Oliven	20,50
Sandwich Deluxe, Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelkompott & Trüffelsoße	19,50
Gebratene Jakobsmuscheln, Passionsfrucht Beurre blanc & geschmorter Chicorée	22,50

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
Züricher Geschnetzeltes von Waldpilzen & Zucchini mit Kartoffelrösti & Oma's Kopfsalat (vegetarisch)	22,50
Kurz gebratene Tranche von der Fjord Lachsforelle, Currysoße, asiatisches Gemüse & gebackene Dumplings	31,00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat (oder ein Cordon bleu vom Kalb 34,00)	29,00
Pasta aglio, olio e peperoncino, Knoblauch, Chili & gebratene Garnelen	23,00
Ossobuco von der Kalbsbeinscheibe, Schmorgemüse, Gremolata & Kartoffelpüree	31,00

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

Desserts

Pflaumen Crumble mit Vanillesoße	11,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Kaffee – Mousse, Espresso-Gelee & Baileys Schaum	11,50
Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Feigensenf	14,50