

Menü

Crunchy Garnelen auf asiatischem Gemüsecocktail 20,50

Gebratenes Steinbutt Filet, Jus, Rosenkohl,
Kürbiskompott & Kartoffelpüree 33,00

oder

Sauerbraten vom irischen Ochsenbäckchen, Rosenkohl,
Kürbiskompott & Kartoffelpüree 31,00

Mousse au Chocolat mit Salzkaramell Mandeln 11,50

3 – Gang Menü 55,00

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

Karamellierter Ziegenkäse, gemischter Salat, Apfel-Balsamico Dressing,
Kerne & pikanter Ahorn Dip 17,00

Gâteaux von der Gänseleber (Happy Foie Gras), Portweingelee,
Pflaumen & Brioche 25,50

Französisches Rindertatar mit Kapern, roten Zwiebeln & geröstetem
Knoblauchbrot 22,50

Gefüllte Paprikaschote mit glasierten Steckrüben,
Abondance Käse & Chili Dip 16,50

Miesmuscheln Jumbo in einem thailändischen roten Linsen Sud &
feinem Gemüse (pikant) 18,50

Gebratene Jakobsmuscheln, Beurre blanc, Portweinzwiebeln & Lardo 22,50

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
Risotto mit Hokkaido Kürbis, Cantal Käse, Walnüsse & Rucola	22,00
Hausgemachte Thunfisch Ravioli, Kapernschaum, Ofentomaten & Spinat	28,00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat	29,00
(oder ein Cordon bleu vom Kalb 34,00)	
Rosa gebratener Lammrücken mit Minzkruste, Jus, Safranreis, Datteln & Mandeln	31,00
Irishes Rinderfilet (med – rare) chinesischer Art mit grüner Paprika, Zwiebeln & Reismudeln	38,00

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

Desserts

Mousse au Chocolat mit Salzkaramell Mandeln	11,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Crème Brûlée – Kuchen mit Beerensoße	11,50
Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Feigensenf	14,50