

Menü

Tatar von der Farör Lachsforelle, Avocado,
Koriander-Honig Marinade & Kartoffelstroh 20,50

Gebratenes Filet vom Adlerfisch,
Sojabohnen, Pfifferlinge, gebratene Pfirsiche & Kartoffelpüree 31,00

oder

Lammrücken rosa gebraten,
Sojabohnen, Pfifferlinge, gebratene Pfirsiche & Kartoffelpüree 31,00

Mousse au Chocolat mit Erdbeerragout 11,50

3 – Gang Menü 55,00

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

Hummercocktail, grüner Spargel, Champignons, Ananas & Cocktailsoße	22,50
Burrata auf mediterranem Tomatensalat aus dem Ofen	17,00
Französisches Rindertatar, Kapern, saure Gurken, rote Zwiebeln & geröstetes Knoblauchbrot	22,50
Gebratene Gänseleber (Happy Foie), Portweinreduktion, Birnenkonfit & Brioche	25,50
Crunchy Garnelen auf Mango-Papaya, Gurke & Chilli	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
Gebratener Oktopus, grüner Spargel & Kartoffelcreme mit Grana Padano	33,00
Pasta mit Pfifferlingen, Rucola & French Dressing	22,50
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat	29,00
(oder ein Cordon bleu vom Kalb 34,00)	
Hummer Thermidor – ½ ausgelöster Hummer mit Sauce Hollandaise gratiniert, Senfsoße, Mischgemüse & feine Nudeln (auch gebraten möglich, mit Sojabohnen, Pfifferlinge, gebratene Pfirsiche & Kartoffelpüree)	55,00
Hühnerfrikassee New style - gebratene Maispouardenbrust, grüner Spargel, Erbsen, Pilze & Risotto	27,00
Senfrostbraten vom irischen Rinderfilet (med-rare), Bohnengemüse & gebratene Drillinge	38,00

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

Desserts

Mousse au Chocolat mit Erdbeerragout	11,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Pfirsich Melba, pochierter Pfirsich, Vanilleeis & Himbeerpüree	11,50
Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Feigensenf	14,50