

# MENÜ AUSWAHL

---

## VORSPEISEN VEGETARISCH

Chèvre Chaud Rote Beete-Carpaccio mit Walnuss und Mango Chutney	12,50 €
Ziegenkäse im Brikteig auf Eiertomaten mit roten Zwiebeln	12,90 €
Tabouleh Salat mit Minze und Pinienkernen	10,50 €
Feldsalat burrata di bufala mit Kirschtomaten und Balsamico-Creme	14,50 €
Rucolasalat mit Knoblauch-Crouton und gehobeltem Parmesan	12,50 €
Avocado-Mango-Türmchen mit Mozzarella-Kugeln	14,50 €

## VORSPEISEN FISCH

Tranche vom Sashimi Thunfisch (rosa gebraten) auf asiatischem Glasnudelsalat	16,90 €
Thunfischtartar auf Rettich-Carpaccio mit Tomaten-Tapenade	16,90 €
Carpaccio vom Seeteufel mit mariniertem grünen Spargel	16,50 €
Maisküchlein mit zweierlei Lachs und Honig-Dill-Senfsoße	14,50 €
Marinierter Rochenflügel mit Lauchsalat und pochiertem Wachtelei	18,50 €
Drei Blacktiger Gambas auf saisonalem Salatbouquet	15,50 €
Shrimp Cocktail	13,90 €
Gegrillter Pulpo mit Zwiebel-Tomaten-Kompott und Chorizo	16,50 €



# MENÜ AUSWAHL

---

## VORSPEISEN FLEISCH

Vitello Tonato	14,50 €
Kalbsfilet Tatar auf karamellisiertem Chicoree und Gurken-Tomaten-Concasse mit Kapern	18,90 €
Rindercarpaccio mit gebratenen Kräutersaitlingen, Rucola und gehobeltem Parmesan	18,50 €
Entenleberterrine auf Kumquad-Kompott mit Brioche	14,50 €

## SUPPEN

Zuckerschoten Cappuccino mit geräucherter Entenbrust	9,50 €
Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen	9,90 €
Lauchcremesuppe mit Eismeershrimps	9,50 €
Orangen-Möhren-Ingwersuppe	8,50 €
Getrüffelte Kartoffel-Pastinakensuppe mit Lachsstreifen	8,50 €

## WARMER ZWISCHENGANG

Steinpilzravioli mit frittiertem Rucola	10,90 €
Asiatische Glasnudeln mit Hühnchen, Hackfleischbällchen, Shrimps & Gemüsejulienne	14,90 €
Tagliarini mit Trüffel	14,90 €
Tagliarini mit Hummer & Gemüsejulienne	18,00 €



# MENÜ AUSWAHL

---

## ZWISCHENGANG

Sorbet in verschiedenen Sorten mit Champagner 7,90 €

## HAUPTGERICHTE FISCH

Rosa gegrilltes Schwertfischsteak 28,50 €

Rosa gegrilltes Thunfischsteak 29,50 €

Doradenfilet 28,50 €

Loup de mer Filets mit Ratatouille-Gemüse 28,50 €

Seeteufel Medaillons 32,00 €

Seezungenfilet 36,00 €

Tranche vom weißen Heilbutt 34,00 €

Zanderfilet mit Blattspinat und Gemüse-Safran-Risotto 26,00 €

## HAUPTGERICHTE FLEISCH (AUS DEM OFEN)

Boeuf Bourguignon mit getrüffeltem Kartoffelstampf und buntem Gemüse 26,50 €

Rinderbraten vom falschen Filet mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 26,00 €

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Pastinakenpüree und grünen Bohnen 26,00 €

Geschmorte Lammhaxe mit buntem Gemüse und Kräuterbrätlingen 26,00 €



# MENÜ AUSWAHL

---

## HAUPTGERICHTE FLEISCH

Uruguay Grain feed Rumpsteak vom Grill	28,50 €
Uruguay Grain feed Rinderfilet vom Grill	34,00 €
Neuseeländisches Lammfilet vom Grill	32,00 €
Neuseeländisches Lammhüfte vom Grill	26,50 €

Mit saisonalem Gemüse und Kräuterbrätlingen  
Sauce nach Wunsch

## DESSERT

Schokoladensymphonie	12,90 €
Zitronen-Pistazien-Parfait mit Früchten	10,50 €
Tonkabohnen Crème brûlée mit Waldbeeren	9,90 €
Lemon-Curd-Tiramisu	10,50 €
Klassisches Tiramisu	10,50 €
Schokosouflee mit Bourbon Vanilleeis	10,90 €

## KÄSE

Rohmilch Käseauswahl mit Grissini, Nüssen und Feigensenf (ab 40 Personen)	14,50 €
--	---------

