

5 Gang Menü 69,-€ / vegetarisch 55,-€

Empfehlungen 30.Oktober – 03. November 2024

Vorspeise	Thunfischroulade Mango / Sellerie / Apfel / Teriyakisauce	17,- €
	oder	
	Ziegenkäse (weich) Kichererbsenpüree / Kalamansi / Beete-Chips	17,- €
Zwischengang	Fasanenbrust Graupenrisotto / Walnusskruste / Wacholderbeerjus	20,- €
	oder	
	In Tempura gebackene Zucchini-Blüte Avocadotörtchen / Teriyaki Sauce	19,- €
Suppe	 Kürbissuppe Kokosmilch / Ingwer / Limette	10,- €
Hauptgang	Rinderfilet Kartoffel-Selleriestampf / grüner Spargel Portweinjus / Hollandaise	45,- €
	oder	
	Seeteufel-Medaillon Karottenjus / Kartoffelselleriestampf / grüner Spargel	36,- €
	oder	
	In Olivenöl und Tomate gebackene Aubergine Kartoffel-Thymianschaum / wilder Broccoli	22,- €
Dessert	 Karamellisiertes Limettenparfait	8,- €

