

# ZWOASAMKEIT

a bsonderer Anlass

## SUPPE

Geträufelte Apfel-Selleriesuppe mit karamellisierten Apfelstücken und Steinpilzmehl <sup>A7</sup>

*Truffled apple and celery soup with caramelized apple pieces and porcini mushroom flour*

8,50

## ZWISCHENGANG

Mit Ponzo mariniertes Thunfisch-Tataki auf buntem Wokgemüse,  
Tom Yum Sud, Sesam und Wasabi-Mayonaise <sup>A1, A4, A6, A10, A11, A14</sup>

*Ponzo-marinated tuna tataki on colorful stir-fried vegetables,  
tom yum broth, sesame and wasabi mayonnaise*

17,50

## FLEISCH

Rosagebratenes Hirschrückensteak mit Erdapfel-Selleriecreme,  
Bohnen im Speckmantel und Preiselbeersauce <sup>A1, A7, A9</sup>

*Pink roasted venison steak with potato and celery cream,  
bacon-wrapped beans, and cranberry sauce*

29,50

Menü und  
Weinbegleitung  
Sind nur auf  
Vorbestellung  
erhältlich.

**Schon gewusst?**  
Alle Gerichte sind  
auch einzeln bestellbar!

## FISCH

Red Snapper Filet auf gebratenem Pfannengemüse,  
Rosmarinkartoffeln und Safran-Beurre Blanc <sup>A4, A7</sup>

*Red snapper fillet on pan-fried vegetables,  
rosemary potatoes, and saffron beurre blanc*

26,50

## VEGETARISCH

Caramellini mit Scamorza und Radicchio in feiner Cherrytomaten-Basilikum Sugo,  
Rucola und Burrata <sup>A1, A7</sup>

*Caramellini with scamorza cheese and radicchio in a delicate cherry tomato and basil sauce,  
arugula and burrata*

19,50

## DESSERT

Loop Churros mit Zimt-Zucker, Schokoladensauce und Vanilleeis <sup>A1, A14</sup>

*Loop churros with cinnamon sugar, chocolate sauce, and vanilla ice cream*

10,50



### Ein romantisches 3-Gang oder 4-Gang Menü

Inklusive korrespondierender Weinbegleitung zu jedem Gang.

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü aus unserem saisonalen  
Angebot zusammen. Nur auf Vorbestellung möglich.

als 3-Gang Menü

55,00 pro Person

als 4-Gang Menü

65,00 pro Person