

ZWOASAMKEIT

a bsonderer Anlass

SUPPE

Fein aromatisierte Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl ^{A7}
Delicately flavoured pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil

8,50

ZWISCHENGANG

Schafskäse auf kräftigem Tomaten-Paprikakompott, verfeinert mit Cumin,
weißem Tomatensud und mariniertem Baby Leaf Salat ^{A7, A8, A10}

*Sheep's cheese on a rich tomato and pepper compote, seasoned with cumin,
white tomato broth and marinated baby leaf salad*

16,50

FLEISCH

Sous Vide Rinderhüfte mit Quinoa-Kräuterkruste, Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln und Portweinsauce ^{A1, A7, A9}
Sous vide beef rump with quinoa and herb crust, oven-roasted vegetables, rosemary potatoes and port wine sauce

26,50

FISCH

Isländisches Lachsfilet mit gebratenem Pfifferling-Lauchgemüse,
Petersilienkartoffeln und Krustentier-Safransauce ^{A1, A2, A4, A7}

*Icelandic salmon fillet with fried chanterelle and leek vegetables,
parsley potatoes and shellfish saffron sauce*

24,50

VEGETARISCH

Gnocchi Giganti mit Steinpilzen gefüllt in cremiger Gorgonzola-Walnussauce,
Tomaten und Rucola ^{A1, A7, A8}

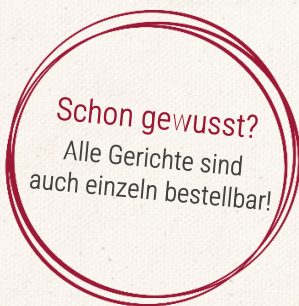
*Gnocchi Giganti stuffed with porcini mushrooms in a creamy gorgonzola -walnut sauce,
tomatoes and rocket*

19,50

DESSERT

Käse-Törtchen mit Kokospanade, frittiertem Vanilleeis und Waldfruchtragout ^{A1, A3, A7}
*Cheese tartlets with coconut breadcrumbs, deep-fried vanilla ice cream
and forest fruit ragout*

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.

als 3-Gang Menü
55,00 pro Person

als 4-Gang Menü
65,00 pro Person