



**ZWOASAMKEIT**

*a bsonderer Anlass*

# ZWOASAMKEIT

*a bsonderer Anlass*

---

## SUPPE

Feine Hummercremesuppe mit Cognac und Eismeergarnelen <sup>A1, A2, A7, A9</sup>

*Delicate lobster cream soup with cognac and Arctic shrimp*

## ZWISCHENGANG

Tatar von gegrillter Aubergine, orientalisch gewürzt,  
mit Olivenkrokant und Büffelmozzarella <sup>A7</sup>

*Grilled eggplant tartare, seasoned with oriental spices,  
with olive brittle and buffalo mozzarella*

## FLEISCH

Rosa gebratener Lammrücken auf cremigem Polentapüree  
mit grünen Bohnen und Rotweinsauce <sup>A1, A3, A7, A9</sup>

*Pink roasted saddle of lamb on creamy polenta purée  
with green beans and red wine sauce*

## FISCH

Auf der Haut gebratenes Goldforellenfilet mit Waldpilz-Lauch-Fondue,  
Rosmarinkartoffeln und Pernod-Limonen-Sauce <sup>A1, A4, A7</sup>

*Skin-fried golden trout fillet with wild mushroom and leek fondue,  
rosemary potatoes, and Pernod-lime sauce*

## VEGETARISCH

Fagottini Pomodoro-Basilico mit gebratenem Pfannengemüse  
in cremiger Tomaten-Rahmsauce und Mozzarellabällchen <sup>A1, A7</sup>

*Fagottini Pomodoro-Basilico with pan-fried vegetables  
in a creamy tomato cream sauce and mozzarella balls*

## DESSERT

Flammierte Eisbombe im Schokoladenmantel mit Karamellsauce,  
Himbeer-Joghurt-Crumble und frischen Früchten <sup>A1, A6, A7</sup>

*Flambéed ice cream bomb in a chocolate coating with caramel sauce,  
Raspberry yogurt crumble, and fresh fruits*



### 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**