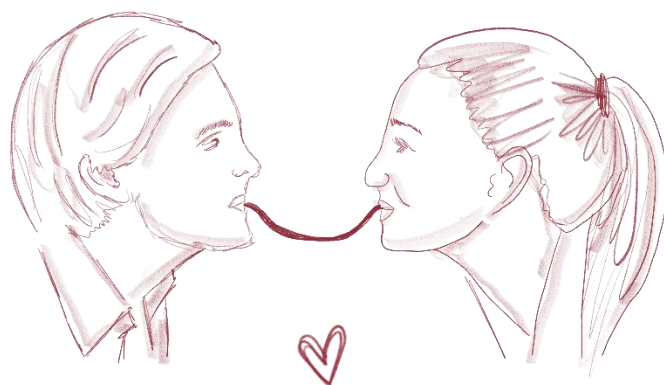




ZWOASAMKEIT

a bsonderer Anlass

ZWOASAMKEIT

a bsonderer Anlass

SUPPE

Pikante asiatische Hähnchen-Dumpling-Suppe
mit Gemüse und Erdnüssen ^{A1, A4, A5, A6, A11}

*Spicy asian chicken dumpling soup
with vegetables and peanuts*

ZWISCHENGANG

Mediterrane Burrata mit Pastrami auf Tomatensalat,
Kalamata-Oliven und Knoblauchbrot ^{A1, A7, A10}
*Mediterranean burrata with pastrami on tomato salad,
Kalamata Olives and Garlic Bread*

FLEISCH

Zartes Kalbsfilet mit Bergkräuterkruste, cremigem Kartoffel-Steinpilzgratin,
gegrillter Zucchini und Rotwein-Senfsauce ^{A1, A7, A9, A10}
*Tender veal tenderloin with a mountain herb crust, creamy potato and
porcini mushroom gratin, grilled zucchini and red wine-mustard sauce*

FISCH

Confiertes Lachsfilet mit Teriyaki-Sesam-Gel auf gebratenem Wokgemüse,
Basmatireis und Currysauce ^{A1, A4, A6}
*Confit salmon fillet with teriyaki-sesame gel, served on a bed of stir-fried vegetables,
basmati rice and curry sauce*

PASTA

Cremiges Safran-Nudelnest mit Black Tiger Garnelen, frischen Kräutern, Tomaten,
Paprika und frisch geriebenem Grana Padano ^{A1, A2, A3, A7}
*Creamy saffron pasta nest with black tiger shrimp, fresh herbs, tomatoes,
bell peppers and freshly grated Grana Padano*

DESSERT

Matcha-Cheesecake-Mousse mit Kirschgelee, Erdbeereis und
Schokoladen-Nuss-Crumble ^{A1, A7, A8}
*Matcha Cheesecake Mousse with Cherry Jelly, Strawberry Ice Cream
and Chocolate-Nut Crumble*



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