



Kleines Menü

Blattsalate mit Pommery-Senf vinaigrette, pochierten Quitten,
Gorgonzola und gerösteten Nüssen
oder
Variation vom Rind



Pfifferlingscrèmesuppe mit sous vide gegartem Kalb
oder
Gebratenes Rotbarschfilet auf geröstete Vanille-Paprika



Geschmorte Ochsenbacke mit sautierten Waldpilzen
und Schupfnudeln
oder
Gebratene Meeräsche auf gebackenen Lauch, Polenta
und sautierten Muscheln



„Sweet Orient“, türkischer Honig, Sesam-Pannacotta
und Kardamon-Orangensorbet
oder
Variation von der Pflaume und Nougat

3-Gänge € 35,50
4-Gänge € 42,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Menue 1

Gebeizter weißer Heilbutt, Paprikacrème und
mediterranem Gemüse



Osso buco vom Kalb mit getrockneten
Tomaten-Reisnudel-Risotto



Kabeljau auf geschmortem Weißkohl und
Trauben-Senf-Püree



Knusper-Röllchen mit Preiselbeer-Buttercreme
und weißem Kaffee-Eis

Menue ohne Osso buco	€ 45,50
Menue ohne Dessert	€ 48,50
Menue mit Osso buco	€ 55,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Menue 2

Teriyaki Entenröllchen mit Rote Beete
und Meerrettich



Jakobsmuscheln mit Birnen-Kartoffelstampf und
gebratener Rotwurst



Filet vom Angus-Rind mit Kräuterhaube, Pastinakengemüse
und Kartoffelbisquit



Schokoladenkuchen mit Philadelphia-
Brombeereis

Menue ohne Jakobsmuscheln	€ 45,50
Menue ohne Dessert	€ 48,50
Menue mit Jakobsmuscheln	€ 55,50

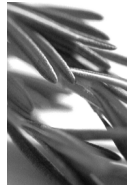
Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Vorspeisen/ Zwischengerichte

Blattsalate mit Pommery-Senf vinaigrette, pochierten Quitten, Gorgonzola und gerösteten Nüssen	9,50
Variation vom Rind	11,50
Dreierlei vom Pfifferling	11,50
Gebeizter weißer Heilbutt, Paprikacreme und mediterranem Gemüse	13,50
Teriyaki Entenröllchen mit Rote Beete und Meerrettich	13,50
Osso buco vom Kalb mit getrockneten Tomaten-Reisnudel-Risotto	14,50
Gebratenes Rotbarschfilet auf gerösteter Vanille-Paprika	14,50
Jakobsmuscheln mit Birnen-Kartoffelstampf und gebratener Rotwurst	14,50
Pfifferlingscrèmesuppe mit sous vide gegartem Kalb	8,50
Selleriecrèmesuppe mit Lachstatar	8,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Hauptgänge

Gebratene Meeräsche auf gebackenen Lauch, Polenta und sautierten Muscheln	24,50
Kabeljau auf geschmortem Weißkohl und Trauben-Senf-Püree	24,50
Involtini von der Poulardenbrust auf Gemüse-Paella	23,50
Geschmorte Ochsenbacke mit sautierten Waldpilzen und Schupf-Nudeln	24,50
Lammlachse mit Erbsen und Möhren	26,50
Filet vom Angus-Rind mit Kräuterhaube und Pastinakengemüse Kartoffelbisquit	27,50
Avocado-Cocos Dim Sum mit Sesam-Pak Choy	14,50
Gerollte Cannelloni mit Tomaten und Schafskäse gefüllt	14,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Dessert/ Käse

„Sweet Orient“, türkischer Honig, Sesam-Pannacotta und Kardamon-Orangensorbet	8,50
Schokoladenkuchen mit Philadelphia-Brombeereis	8,50
Variation von der Pflaume und Nougat	8,50
Knusper-Röllchen mit Preiselbeer-Buttercreme und weißem Kaffee-Eis	8,50

Dazu:

‘10 Riesling, Wehlener Sonnenuhr, Auslese, edelsüß	5 cl. 4,00
J. J. Prüm, Mosel	0,1l. 7,90
oder	
‘99 Sauternes, Rieussec, 1er Grand Cru Classé, edelsüß	5 cl. 5,80
	0,1l. 10,50

3 Sorten Käse mit schwarzer Johannisbeermarmelade	11,50
---	-------

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor