



A b e n d m e n u

Gebackene Gambas mit pikantem Kürbissalat,
Kürbismousse und gerösteten Kürbiskernen

Gebratene St. Jakobsmuscheln
auf gedünstetem Lauch und Safransahne

Tranchen vom rosa gebratenem Entrecôte
mit Portweinjus Pilzen, mediterranem Gemüse
und cremiger Polenta

oder

Seeteufelmédaille gebraten
mit Rieslingsauce, glasiertem Mangold
und Rissoléekartoffeln

Gratiniertes Ananasparfait
und Schokoladentarte mit marinierten Beeren

69,00 €

V e g e t a r i s c h e s M e n u

Auberginentatar auf Sesamkräuterpaste
mit geschmorten Tomatenecken
und Kressensalat

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Croûtons

Sous vide gegarter, gebratener Fenchel
auf einem Ragout
von Zucchini, Oliven und Kapern
mit Tomatensauce und Rissoléekartoffeln

Gratiniertes Ananasparfait
und Schokoladentarte mit marinierten Beeren

49,00 €

V o r s p e i s e n

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Croûtons

8,00

Schaumiges Hummersüppchen
mit Lauch und gebratenen Gambas

16,00

Mit Chorizo und Knoblauch gebratener Pulpo
auf gegrilltem Paprika und Salatbukett

18,50

H a u p t g e r i c h t e

Seeteufelmédaille gebraten
mit Rieslingsauce, glasiertem Mangold und Rissoléekartoffeln

36,00

Tranchen vom rosa gebratenem Entrecôte
mit Portweinjus, Pilzen, mediterranem Gemüse und cremiger Polenta

36,00

Rosa gebratenes Rinderfiletmédaille
mit Pfefferbéarnaise, grünen Bohnen und Pommes frites

38,00