



## A b e n d m e n u

Mit Ingwer, Zitronengras und Koriander gebeizter  
Lachs an Mango-Papaya-Salat und Teryakisauce

🍴🍴🍴

Gaspacho Andaluz  
mit gebratenen Gambawürfeln

🍴🍴🍴

### **Kalbsrückensteak**

mit sautierten Steinpilzen, Portweinsauce,  
Gemüsevariation und cremiger Polenta

oder

### **In Thymianbutter gebratener Seeteufel**

mit sautierten Steinpilzen, mediterranem Gemüse,  
Rieslingsauce und gebratenen Kartoffele

🍴🍴🍴

Kleine Crème Brûlée mit Lavendel parfümiert  
und Mascarponeörtchen mit Beeren  
und Mangosorbet

74,00

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

Frühlingssalate mit Ruccola,  
Büffelmozzarella, Kalamata-Oliven,  
Kirschtomaten, Basilikum und Olivenöl

🍴🍴🍴

Kokos-Karottensüppchen  
mit Curry-Popcorn

🍴🍴🍴

### **Zucchini-puffer**

mit sautierten Pfifferlingen in Petersiliensahne  
und kleinem Gemüsebukett

🍴🍴🍴

Kleine Crème Brûlée mit Lavendel parfümiert  
und Mascarponeörtchen mit Beeren  
und Mangosorbet

64,00

Ein Glas Wein pro Gang nach Empfehlung unseres Restaurantleiters  
+ 0,5 l Mineralwasser + Kaffee oder Espresso zum Abschluss des Menüs  
Getränkpaket exklusiv zu den Menüs pro Person 25,00 €

## V o r s p e i s e n

Mit Ingwer, Zitronengras und Koriander gebeizter Lachs  
an Mango-Papaya-Salat und Teryakisauce

19,00

Frühlingssalate mit Ruccola, Büffelmozzarella,  
Kalamata-Oliven, Kirschtomaten, Basilikum und Olivenöl

16,00

Gaspacho Andaluz mit gebratenen Gambawürfeln

14,00

Kokos-Karottensüppchen mit Curry-Popcorn

8,50

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

**Kalbsrückensteak** mit sautierten Steinpilzen, Portweinsauce  
Gemüsevariation und cremiger Polenta

38,00

**In Thymianbutter gebratener Seeteufel** mit sautierten Steinpilzen,  
mediterranem Gemüse, Rieslingsauce und gebratenen Kartoffele

38,00

**Zucchini-puffer** mit sautierten Pfifferlingen in Petersiliensahne  
und kleinem Gemüsebukett

28,00