



A b e n d m e n u

In Olivenöl gebratene Gambas
und eingelegte Nektarinspalten
mit flüssiger Dill-Martini-Espuma und Kräuteröl

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Spinat und Gemüse-Safransauce

Tranchen von rosa gebratenem Rinderrücken
mit Portweinjus, Pfifferlingen, Bohnen
und Kartoffel-Selleriepüree

oder

**In Thymianbutter gebratene Edelfische
und Gamba mit Rieslingsauce**
sautiertem Gemüse und Nüdele

Karamell-Krokantparfait
mit marinierten Erdbeeren
und Joghurt-Limonensorbet

76,00

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

Carpaccio von der Wassermelone
mit Rucola, Schafskäse
und Chili-Öl

Kaltes Melonensüppchen

Parmesangnocchi
mit Gorgonzolasauce, sautierten Nektarinen,
kandierte Walnüssen und Rucola

Karamell-Krokantparfait
mit marinierten Erdbeeren
und Joghurt-Limonensorbet

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 Menus pro Person 26,00 €

V o r s p e i s e n

In Olivenöl gebratene Gambas und eingelegte Nektarinspalten mit flüssiger Espuma und Kräuteröl	19,00
Carpaccio von der Wassermelone mit Rucola, Schafskäse und Chili-Öl	17,00
Gazpacho Andaluz	7,50

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

Tranchen von rosa gebratenem Rinderrücken mit Portweinjus, Pfifferlingen, Bohnen und Kartoffel-Selleriepüree	38,00
In Thymianbutter gebratene Edelfische und Gamba mit Rieslingsauce, sautierten Gemüse und Nüdele	38,00
Parmesangnocchi mit Gorgonzolasauce, sautierten Nektarinen, kandierte Walnüssen und Rucola	28,00
Kaltes Roastbeef bunt garniert mit Sauce Remoulade und Brägele	28,00