



A b e n d m e n u

Hausgekräuterter Lachs an Honig-Senfsauce
mit marinierten Gurkenstreifen,
Rote Bete und Feldsalat

๒๒๒

Schaumiges Fischesüppchen
mit Edelfischen und Gemüse

๒๒๒

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
mit Portweinjus, Gemüse
und Tagliatelle in Parmesansauce
mit frischem schwarzen Trüffel

oder

Edelfische und Gamba gebraten

auf Rieslingsauce mit gegrilltem grünen Spargel
und Rissoléekartoffeln

๒๒๒

Mandel-Krokantparfait mit Aprikosenragout
und Heidelbeersorbet

76,00

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

Törtchen von Büffelmozzarella mit Avocado
und Mango Pinienkernen, Orangenvinaigrette
und Feldsalat

๒๒๒

Klares Kürbissüppchen
mit Kürbiskern-Quarkklößchen

๒๒๒

Getrüffelte Kartoffeltortellini
mit Blattspinat, Parmesancreme,
geschmorten Kirschtomaten
und frischem schwarzen Trüffel

๒๒๒

Mandel-Krokantparfait mit Aprikosenragout
und Heidelbeersorbet

69,00

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

Hausgekräuterter Lachs an Honig-Senfsauce

mit marinierten Gurkenstreifen, Rote Bete und Feldsalat

19,00

Törtchen von Büffelmozzarella

mit Avocado und Mango Pinienkernen, Orangenvinaigrette und Feldsalat

16,00

Schaumiges Hummersüppchen mit kleinen Hechtklößchen

18,50

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

Rosa gebratener Lammrücken in der Kräuterkruste

auf Lammjus mit mediterranem Gemüse und Kartoffel-Kürbispüree

38,00

Edelfische und Gamba gebraten

auf Rieslingsauce mit gegrilltem grünen Spargel und Rissoléekartoffeln

38,00

Getrüffelte Kartoffeltortellini mit Parmesancreme,

Blattspinat, geschmorten Kirschtomaten und **frischem schwarzen Trüffel**

33,00