



Abendmenu

Gebratener Pulpo auf Humus,
gegrilltem Paprika und
Tomaten-Olivenvinaigrette

€€€

Lachsklößchen auf Lauchgemüse
an Safranschaum

€€€

Tranchen vom rosa gebratenem Entrecôte
mit Portweinjus, Gemüsebouquet
und cremiger Polenta

oder

Edelfische und Gamba gebraten
mit mediterranem Gemüse,
Rieslingsauce und Rissoléekartoffeln

€€€

Grand Manier Schokomousse-Törtchen
mit Aprikosenragout und Himbeersorbet

76,00

Vegetarisches Menu

Marinierte Avocadospalten
mit Tomaten-Olivenvinaigrette, Falafel
und Feldsalat

€€€

Crèmesuppe
vom Hokkaidokürbis

€€€

Safranrisotto
mit gebratenen und frittierten Kohlspitzen
und Tomatenragout

€€€

Grand Manier Schokomousse-Törtchen
mit Aprikosenragout und Himbeersorbet

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 26,00 €

Vorspeisen

Marinierte Avocadospalten

mit Tomaten-Olivenvinaigrette, Falafel und Feldsalat

17,00

Lachsklößchen auf Lauchgemüse und Gemüse

17,00

Hauptgerichte

Tranchen vom rosa gebratenem Entrecôte

mit Portweinjus, Gemüsebouquet an Safranschaum

38,00

Edelfische und Gamba gebraten

mit mediterranem Gemüse und Rissoléekartoffeln

38,00

Safranrisotto mit gebratenen und frittierten Kohlspitzen

Tomatenragout und Blattsalat

30,00