



A b e n d m e n u

Shrimpsalat mit Avocado, Champignons,
Tomate in feiner Vinaigrette und Salatbukett

₩₩₩

Jakobsmuscheln
mit Blattspinat und Safransahne

₩₩₩

Tranchen vom rosa gebratenen Entrecôte
auf Burgundersauce, Gemüsevariation
und Tagliatelle in Parmesancreme mit frischem
schwarzem Périgord-Trüffel

oder

Gebratene Edelfische
auf Rieslingsauce mit Gemüsevariation
und Nüdele

₩₩₩

Mousse von der Vollmilchschokolade und
Tonkabohne mit Himbeersorbet
und Mangoragout

79,00

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

Ziegenfrischkäse im Brickteig gebraten
an Honig-Koriander-Vinaigrette,
Birnenconfit und Frühlingssalaten

₩₩₩

Crèmesuppe
von der Petersilienwurzel

₩₩₩

Hausgemachte Kürbistortellini
auf gebratenem Gemüse,
Tomatenjus und Oliven

₩₩₩

Grand Marnier Schokomousse-Törtchen
mit Himbeersorbet und frischen Früchten

67,00

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

Ziegenfrischkäse im Brickteig gebraten

an Honig-Koriander-Vinaigrette, Birnenconfit und Frühlingssalaten

17,00

Shrimpsalat mit Avocado, Champignons, Tomate in feiner Vinaigrette und Salatbukett

19,00

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

Tranchen vom rosa gebratenen Entrecôte auf Burgundersauce, Gemüsevariation
und Tagliatelle in Parmesancreme mit frischem schwarzem Périgord-Trüffel

38,00

Gebratene Edelfische auf Rieslingsauce
mit Frühlingsgemüse und Nüdele

38,00

Hausgemachte Kürbistortellini

auf gebratenem Gemüse, Tomatenjus und Oliven

29,00