



Abendmenu

Im Sesammantel gebackene Gambas
Kimchi / Sweet Chili Sauce

Jakobsmuschel / Blattspinat / Safransahne

Rosa gebratener Lammrücken

Kräuterkruste / Artischocken / Chorizo
Tomate / Erbsen-Kartoffelpüree

oder

Doradenfilet in Thymianbutter gebraten

Rieslingsauce / mediterranes Gemüse
Rissoléekartoffeln

Weißes Schokoladenmousse
Aprikosenragout / Himbeersorbet

79,00

Fleischloses Menu

Ziegenfrischkäse gebraten
Birnenconfit / Lavendel-Honig
Wildkräuter

Kürbis-Kokossuppe

Zucchini-puffer

gebratene Pfifferlinge in Schnittlauchsahne
Gemüsebouquet

Weißes Schokoladenmousse
Aprikosenragout / Himbeersorbet

67,00

Ein Glas Wein pro Gang nach Empfehlung unseres Restaurantleiters
+ 0,5 l Mineralwasser + Kaffee oder Espresso zum Abschluss des Menüs
Getränkepaket exklusiv zu den Menüs pro Person 26,00 €

Vorspeisen

Im Sesammantel gebackene Gambas

Kimchi / Sweet Chili Sauce

19,00

Ziegenfrischkäse gebraten / Birnenconfit / Lavendel-Honig / Wildkräuter

17,00

Hauptgerichte

Rosa gebratener Lammrücken in der Kräuterkruste

Artischocken / Chorizo / Tomate / Erbsen-Kartoffelpüree

39,00

Doradenfilet in Thymianbutter gebraten

Rieslingsauce / mediterranes Gemüse / Rissoléekartoffeln

38,00

Zucchini-puffer gebratene Pfifferlinge in Schnittlauchsahne / Gemüse

29,00