



Abendmenu

Mit Kräutern und Knoblauch gebratener Pulpo
Avocadocrème / Tomatenvinaigrette
Kalamata-Oliven

Schaumiges Fischesüppchen
Edelfischen / Gemüse

**Rinderrückensteak „Urloffen“
unter einer Meerrettichkruste**

Burgundersauce / mediterranes Gemüse
Kartoffelgratin

oder

**Doradenfilet und Gamba
in Thymianbutter gebraten**

Rieslingsauce / mediterranes Gemüse
Rissoléekartoffeln

Schokoladentörtchen „Opera“
Aprikosenragout / Himbeersorbet

79,00

Fleischloses Menu

Ricotta-Mousse
eingelegte süß-saure Zwiebeln
geröstete Chili-Haselnüsse
Ahornsirup-Vinaigrette / Feldsalat

Maronenrahmsüppchen
Trüffelöl / schwarzer Pfeffer

Hausgemachte Kürbis-Tortellini
gebratener Butternusskürbis / Austernpilze
Orangen-Parmesansauce

Schokoladentörtchen „Opera“
Aprikosenragout / Himbeersorbet

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 €

Vorspeisen

Mit Kräutern und Knoblauch gebratener Pulpo Avocadocrème / Tomatenvinaigrette / Kalamata-Oliven	19,00
Ricotta-Mousse / eingelegte süß-saure Zwiebeln / geröstete Chili-Haselnüsse / Feldsalat	17,00

Hauptgerichte

Rinderrückensteak „Urloffen“ unter einer Meerrettichkruste Burgundersauce / Gemüsebouquet / Kartoffelgratin	36,00
Doradenfilet und Gamba in Thymianbutter gebraten Rieslingsauce / mediterranes Gemüse / Rissoléekartoffeln	38,00
Hausgemachte Kürbis-Tortellini / gebratener Butternusskürbis Austernpilze / Parmesansauce	29,00

Für 2 Personen:

Mit Kräutern und Knoblauch rosa gebratenes Entrecôte Double / Sauce Béarnaise frische Pilze / Grilltomate / grünen Bohnen / Rissoléekartoffeln	75,00
---	-------