



## Abendmenu

Ceviche vom Lachs  
Kokos-Chili & Ingwer / Mango  
Feldsalat

\*\*\*

Gebratene St. Jakobsmuscheln  
Lauchgemüse / Safransauce

\*\*\*

### Tranchen von rosa gebratenem Entrecôte

Portweinjus / mediterranes Gemüse  
Kartoffelpüree

oder

### Gebratenes Skreimédailleon in Thymianbutter

Zitronensauce / bunte Karotten  
Rissoléekartoffeln

\*\*\*

Chia-Crème mit Mangosauce  
Ananasragout / Himbeersorbet

89,00

## Fleischloses Menu

Feldsalat / marinierte Artischocken  
gegrillter Paprika  
Oliven / Tomate

\*\*\*

Kokos-Kürbissüppchen  
geröstete Kürbiskerne

\*\*\*

### Hausgemachte Tortellini

mit getrockneten Tomaten & Gorgonzola  
frittierter Blumenkohl / Tomatenjus

\*\*\*

Chia-Crème mit Mangopüree  
Ananasragout / Himbeersorbet

75,00

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 28,00 €

## Vorspeisen

Ceviche vom Lachs / Kokos-Chili & Ingwer / Mango / Feldsalat 22,00  
Feldsalat / marinierte Artischocken / gegrillter Paprika / Oliven / Tomate 19,00

## Hauptgerichte

Tranchen von rosa gebratenem Entrecôte  
Portweinjus / mediterranem Gemüse / Kartoffelpüree 42,00  
Gebratene Skreimédailleon in Thymianbutter  
Zitronensauce / bunte Karotten / Rissoléekartoffeln 42,00  
Hausgemachte Tortellini / getrocknete Tomaten / Gorgonzolasauce  
frittierter Blumenkohl / Tomatenjus 32,00

### Für 2 Personen:

Mit Kräutern und Knoblauch rosa gebratenes Entrecôte Double / Sauce Béarnaise  
frische Pilze / Grilltomate / grünen Bohnen / Rissoléekartoffeln 85,00