

## Sonderausgabe – wöchentlich wechselndes

### Vorgeschichten...



#### **Pfifferlings-Crèmesuppe**

mit einem Ibericoschinken-Crêpe

€ 7,-

#### **Sashimi**

Filets vom Gelbflossen-Thunfisch mit geröstetem weißem und schwarzem Sesam auf Algen-Wakame-Salat, dazu Wasabi-Crème

€ 15,50

#### **Gambas**

in Knoblauch gebraten, dazu Kräutersahnesauce mit Tomatenwürfeln

€ 16,-

#### **Gegrillte Jacobsmuscheln**

mit einem Beluga-Linsen-Timbale, dazu ein kleines Salatbouquet und Bärlauchpesto

€ 15,50

#### **Carpaccio vom Rinderfilet**

mit Rucola Salat, gehobeltem Parmesan und Sommertrüffeln

€ 16,-

### Hauptrollen...

#### **Steak und Pfifferlinge**

Rumpsteak mit Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat

€ 24,50

#### **Medaillons vom iberischen Schweinefilet**

mit Pfifferlingen im Kräuter-Crêpe, dazu Petersilienkartoffeln und Salat

€ 21,-

#### **Rigatoni und Pfifferlinge**

Röhrennudeln mit Lammfilet, Tomatenwürfeln und Pfifferlingen

€ 19,50

#### **Surf & Turf**

Rinderfilet und Hummerkrabben vom Grill, dazu Grilltomate, Ofenkartoffel mit Sour cream und ein Salat

€ 26,50

#### **Steinbuttfilet**

vom Grill mit Pfifferlings-Risotto, Frühlingszwiebeln und Safranschaum

€ 26,50

#### **Zanderfilet**

vom Grill auf Porrée-Rahmgemüse mit getrüffeltem Kartoffelpuree und Chorizo-Chips

€ 24,-

#### **Potpourri von Edelfischen**

mit Zanderfilet, Seeteufel, Lachsmedaillons und Hummerkrabben an Safran-Schaum, mit kleinem Gemüse und Basilikum-Bandnudeln

€ 25,-

### Nachspann...

#### **Crème Brûlée**

mit Erdbeer-Ragout, Vanillesauce und Mangosorbet

€ 9,-