

## Sonderausgabe



- Petersilienwurzel-Crèmesuppe** € 7,-  
mit einem Parmaschinken-Kräutercrepe
- Gambas** € 15,-  
in Knoblauch gebraten, dazu Kräutersahnesauce mit Tomatenwürfeln
- Octopus** € 15,50  
in zarten Carpaccio-Scheiben an Oliven-Zitronen-Vinaigrette mit Rucola
- Schafskäse** € 14,50  
im Filoteig mit kleinem Wintersalat und Feigenconfit
- \*\*\*
- Trüffel-Ravioli ( vegetarisch )** € 18,50  
in Trüffel-Parmesan-Crème mit gebackenem Salbei  
und gehobeltem italienischen Trüffel
- Pappardelle** € 21,50  
breite Bandnudeln mit Lachsfilet und Gambas vom Grill,  
in leichter Tomaten-Sahne-Sauce mit gehobeltem Wintertrüffel
- Barbarie-Entenbrust** € 24,-  
an einer Cassis-Jus mit getrüffeltem Pastinakenpurée,  
dazu glasiertes Ananas-Spitzkohlgemüse
- Steak und Steinpilze** € 23,50  
Rumpsteak mit Steinpilzen in leichter Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat
- Hirschkalb** € 24,50  
Medaillons vom Hirschkalb an einer Cassis-Jus mit sautierten Steinpilzen,  
gefülltem Wirsingbällchen, Pomme Williams und Preiselbeerbirne
- Surf & Turf** € 24,50  
Rinderfilet und Hummerkrabbe vom Grill, dazu Grilltomate,  
Ofenkartoffel mit Sour Cream und ein Salat
- Zanderfilet** € 22,50  
an der Haut gebraten auf Safranrisotto mit leichtem Porreegemüse
- Potpourri von Edelfischen** € 24,50  
mit Zanderfilet, Seeteufel, Lachsmedaillons und Hummerkrabbe  
an Safran-Schaum mit kleinem Gemüse und Basilikum-Bandnudeln
- \*\*\*
- Schokoladensouflee** € 9,-  
mit Piccata von der Mango im Kokosmantel, dazu Mangosorbet und Vanillesauce