

Sonderausgabe – wöchentlich wechselndes



Vorgeschichten...

- Suppen-Duett** € 7,50
von Pastinaken-Crèmesuppe mit einer gebratenen Gamba und Tomaten-Essenz mit Trüffel-Ravioli
- Jacobsmuscheln** € 16,-
vom Grill auf Beluga-Linsen-Risotto mit buntem Salatbouquet
- Mallorquinische Tapas-Variation** € 15,-
mit mediterranem Gemüse, Boquerones, Datteln im Speckmantel, Gambas, Tortilla, Serranoschinken, Pimientos und einem Puten-Rosmarin-Spieß
- Gambas** € 15,-
in Knoblauch gebraten, dazu Kräutersahnesauce mit Tomatenwürfeln
- Octopus** € 15,50
in zarten Carpaccio-Scheiben an Oliven-Zitronen-Vinaigrette mit Rucola

Hauptrollen...

- Trüffel-Ravioli (vegetarisch)** € 17,50
in Trüffel-Parmesan-Crème mit gebackenem Salbei und gehobeltem italienischen Trüffel
- Thai-Red-Curry-Wok** € 18,50
mit Putenstreifen, knackigem Marktgemüse und Basmati-Reis
- Thai-Green-Curry-Wok** € 20,-
mit Gambas, knackigem Marktgemüse, Shiitake-Pilzen und Asia-Nudeln
- Caramelisierte Entenbrust** € 22,-
auf Ananas-Spitzkohl-Gemüse mit getrüffeltem Pastinaken-Purée
- Steak und Pfifferlinge** € 23,50
Rumpsteak mit Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat
- Surf & Turf** € 24,50
Rinderfilet und Hummerkrabben vom Grill, dazu Grilltomate, Ofenkartoffel mit Sour cream und ein Salat
- Zanderfilet** € 23,50
vom Grill auf einem Lauchbett mit Trüffel-Risotto und Safranschaum
- Potpourri von Edelfischen** € 24,-
mit Zanderfilet, Seeteufel, Lachsmedaillons und Hummerkrabben an Safran-Schaum, mit kleinem Gemüse und Basilikum-Bandnudeln

Nachspann...

- Trilogie mit Himbeeren** € 8,50
Himbeersorbet, Himbeeren im Blätterteig und Crème brûlée