



Freitagsmenü

Vorspeise

Carpaccio von der Roten Beete

mit Honig karamellisierter Ziegenkäse, schwarzen Walnüssen, Rucola und gereiftem Balsamico

Zwischengang

Hausgemachte Bandnudeln

in Hummer-Bisque geschwenkt auf Thai-Curry-Gemüse mit Jakobsmuscheln

Hauptgänge

Gebratener Loup de mer

auf leichtem Kartoffelpüree mit Salz-Zitrone, geröstetem Brokkoli, Kapern und Petersilie

Rosa gebratenes Rinderfilet

an Zweierlei Blumenkohl, Speckbohnen und Macaire-Kartoffeln

Dessert

Herbstlicher Früchtesalat

gratiniert mit Mascarpone-Williams-Schaum und Vanilleeis

3-Gänge-Menü

(Vorspeise | Hauptgang Fisch oder Fleisch | Dessert)

42,00

4-Gänge-Menü

(Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang Fisch oder Fleisch | Dessert)

54,00

5-Gänge-Menü

62,00

Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten sowie Fragen zu den Zusatz- und Inhaltsstoffen sprechen Sie uns bitte an!