

Vorspeisen

Gänseleber Terrine, Kumquat,
Macadamia-Nüsse & Brioche

21,50 €

Wilde Atlantik-Garnele, Süßkartoffel-Ravioli,
Krustentierjus-Kokosmilch Cappuccino

18,00 €

Fischsuppe, Rouille, Parmesan & Croutons

12,50 €

Taschenkrebs Salat, Avocado Püree, Argan Öl

17,00 €

Gegrillte Aubergine, Tomaten Sugo, Ziegenkäsebrick

12,50 €

Hauptgänge

Kalbskotelett in Aromaten gebraten, Pak-Choi,
Pilze & Jus

32,00 €

Rumpsteak, Zwiebeln, Pilze & Kartoffeln

28,00 €

In Rotwein geschmorte Lamm Haxe, Sellerie-Knoblauch Mousseline,
Kartoffel-Gratin

24,00 €

Kabeljaurücken auf Spargel mit Bärlauch Sauce

29,00 €

Seeteufel Medaillons, Artischocken-Pecorino Ravioli, Madrascurry Sud

30,00 €

Frische Frühlings Trüffel mit Nudel

21,00 €

Dessert & Käse

Warme Schokoladen-Kuchen mit Flüssigerkern, marinierte rote
Früchte

& Himbeeren-Sorbet

9,00 €

Joghurt-Limetten Schnitte, Erdbeeren Salat, Rhabarber Sorbet

10,00 €

Französische Käse Auswahl mit Obst und Chutney

12,00 €