

Stellen Sie sich Ihr 3- oder 4-Gänge Menü aus Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise nach Wunsch zusammen.

3-Gänge Menü 36,00 4-Gänge Menü 45,00

Salate und vegetarische Gerichte

Grüner Spargel-Papaya-Rucola-Salat mit Mandeln, gebratenem Ziegenkäse und Himbeer-Vinaigrette

Klein 10,80 Groß 16,80

Salat Nicoise » Kanouhou Art « mit Wachteleiern und gebratenem Sesam-Thunfisch

Klein 12,50 Groß 18,50

Trüffel-Champignon-Ravioli** mit Mini Büffel-Mozzarella, Paprika Chutney, Zucchini und Safran-Schaum*

Klein 11,80 Groß 17,80

Rosa Pfeffer-Mango-Risotto* mit marinierten Pilzen, Feldsalat, gerösteten Mandeln und Balsamico

Klein 12,20 Groß 18,20

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 18:00 – 24:00 Uhr
Catering und Sonderveranstaltungen auf Anfrage.

Wir vermeiden die Verwendung von Konservierungs-, Farb- und Zusatzstoffen weitestgehend.

Unser Service gibt Ihnen auf Nachfrage gerne Auskunft.

* enthält Sahne

** enthält Gluten

Abendkarte, 5. – 9. Dezember 2017

Vorspeisen

Maronenschaumsuppe* mit mariniertem Apfel, Balsamico-Thunfischwürfeln und Estragon

9,80

Grüner Spargel-Schwarzwurzel-Johannisbeer-Rucolasalat mit zweierlei Sesam-Kaninchenrücken und Mango-Pfeffer-Vinaigrette

10,50

Hauptspeisen

Butterfischfilet mit Quitten-Chutney, Kartoffelstone-Cubes*, Erbsen-Gemüse und Hummerschaum*

21,50

Chili-Perlhuhnbrust mit Kohlrabi-Süßkartoffel-Ragout*, Morcheln, Zuckerschoten und Wein-Butter-Sauce

19,80

Kalbfilet mit roter Pfeffer-Espresso-Marinade, Mini-Safran-Gnocchi**, Zucchini-Salat, Kräuterseitlingen und Rieslingschaum

22,80

Lammrücken unter einem leichten Wasabi-Sesam-Mantel mit Safran-Weinkraut*, Kokos-Sellerie*, Zuckerschoten und Soja-Jus

24,50

Nachspeisen

Vanille-Flan* mit Pistazien, mariniertem Kumquat, Grapefruit-Orangensalat und Zartbitter-Schokoladenmousse

6,80

Kokos-Ganache-Tarte** mit Kokos-Perlen, Ananas, Cranberry-Parfait, Mandeln und Kakao

7,50