

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, 19. – 23. Dezember 2017

Vorspeisen

Gelbe Linsen-Zitronengras-Chili-Schaumsuppe*
mit marinierten, schwarzen Tiger-Garnelen, Mandeln und Kräutern
9,80

Avocado-Mango-Tomaten-Rucolasalat mit Roastbeef in zweierlei Sesam
und Frucht-Vinaigrette
10,50

Hauptspeisen

Butterfisch mit Walnuss-Kräutermarinade, Sepia-Mini-Gnocchi**,
marinierter Zucchini, Mango und Dill
21,50

Chili-Barbarie-Entenbrust auf Kohlrabi-Süßkartoffel-Ragout*
mit karamellisierten Mini-Äpfeln und Johannisbeeren
19,80

Kalbsfilet auf Auberginen-Brunoise mit Hokkaidomousse,
blanchierten Grünkohlröschen und Schoko-Jus
22,80

Hirschrücken auf Safran-Weinkrautbett mit Petersilien-Kokos-Mousse*,
Kräuterseitlingen und Zuckerschoten
24,50

Nachspeisen

Valrhona-Schokoflan* mit Birnen-Ingwer-Mousse, Kokos-Perlen, Pistazien,
marinierter Kumquat und Zartbitter-Mousse*
6,80

Kokos-Blondie** mit gelierten Cranberrys, Pistazien-Joghurteis*,
marinierter Estragon-Ananas und Mandeln
7,50