

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

Beeren-Rucolasalat mit gerösteten Mandeln, gebratenem Ziegenkäse und Mango-Vinaigrette

Klein 10,80 Groß 16,80

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

Klein 12,50 Groß 18,50

Champignon-Trüffel-Ravioli** mit Mini-Büffelmozzarella-Zucchini und Balsamico-Safranschaum*

Klein 11,80 Groß 17,80

Karotten-Ingwer-Risotto* mit mariniertem Feldsalat, Mandeln und lauwarmem 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, 15. – 19. Mai 2018

Vorspeisen

Sieben-Kräuterschaumsuppe mit marinierten Flusskrebse und Erdnüssen
9,80

Erdbeer-Gurken-Erdnuss-Relish mit konfierten Fjordforellen-Medaillons und Mango-Vinaigrette
10,50

Hauptspeisen

Seeteufel mit Mini-Kräuter-Eierspätzle**, Spargel, marinierten Radieschen, Schnittlauchöl und Safranschaum*
21,50

Schwarzes Perlhuhn mit Harissa-Kräuter-Auberginen, „Himmel und Erde“-Julienne-Gratin und Crémantschaum*
19,80

Marinierten Kalbsfilet mit Kohlrabi-Blaubeeren*, Süßkartoffel-Moussline*, Kräuterseitlingen und Schoko-Jus
22,80

Lammrücken unter einer Sesam-Trüffel-Kruste mit Kokos-Petersilienwurzel*, Zuckerschoten-Fenchel-Johannisbeeren und Weinsauce
24,50

Nachspeisen

Espresso-Karamell-Flan mit Orangen-Grapefruit-Salat, Mandeln, Schoko-Crunchies** und Mousse au Chocolat
6,80

Kokos-Pistazien-Rhabarber-Blondie** mit marinierter Ananas, Johannisbeer-Sorbet und Pistazien-Meringue
7,50