

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

3-Gänge Menü 39,00 € **4-Gänge Menü** 48,00 €

Salate und vegetarische Gerichte

Schwarzwurzel-Himbeer-Rucola-Kräuter-Salat
mit gebratenem Ziegenkäse, Mandeln und Himbeervinaigrette

Klein 11,50 € Groß 17,80 €

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

Klein 13,50 € Groß 19,50 €

Trüffel-Champignon-Walnussravioli^{A,B} mit Zucchini-Johannisbeeren,
Mini-Büffelmozzarella und Crémant-Schaum

Klein 12,80 € Groß 18,80 €

Karotten-Ingwer-Risotto mit marinierten Austern, Pilzen, Feldsalat,
Mandeln und lauwarmem Balsamico

Klein 12,50 € Groß 18,50 €

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.

Speisekarte, 17. – 21. März

Vorspeisen

Paprika-Chilischaumsuppe^B mit karamellisierten Black Tiger-Garnelen,
Trüffel-Öl und Kräutern
9,80 €

Rettich-Papaya-Johannisbeer-Salat mit Sesam-Roastbeef-Cubes,
Avocado-Limonen und Frucht-Vinaigrette
11,50 €

Hauptspeisen

Skrei-Loins mit Mini-Rote Beete, Wasabi-Erbesen-Chili-Quitten-Brunoise
und Safranschaum^B
23,80 €

Barbarie-Entenbrust mit Sieben-Kräuter-Graupen^B,
Wein-Balsamico-Schalotten und gesüßten Karotten
22,50 €

Kalbfilet mit Zuckerschoten-Fenchelgemüse, Süßkartoffelmousse^B
und Wein-Schoko-Jus
24,80 €

Chateaubriand mit grüner Spargel-Rhabarber-Gemüse,
Pitaya-Sellerie-Püree^B und leichtem Kaffee-Schaum
26,50 €

Nachspeisen

Kokos-Limonen-Blaubeer-Bavaroise^B mit Papaya-Pistazien,
glasierter Kumquat und Zartbitter Schokomousse
7,50 €

Nougat-Minz-Schoko-Tarte^{A,B,C} mit Johannisbeer-Sorbet,
Schoko-Crunchies, Kokos-Gelee und karamellisierter Walnuss
8,50 €