

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

Kirschen-Mango-Rettich-Rucola-Salat mit Mandeln, gebratenem Ziegenkäse und Mango-Vinaigrette

Klein 11,50 € Groß 17,80 €

Schwarze Trüffel-Champignon-Ravioli^{A,B,C} mit blanchiertem Lauch, Hüttenkäse, Paprika-Chutney und Safran-Schaum^B

Klein 13,50 € Groß 19,50 €

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

Klein 12,80 € Groß 18,80 €

Rosa Pfeffer-Pfifferling-Mango-Risotto^B mit Rucola, glasierten-gesüßten Tomberrys und Balsamico

Klein 12,50 € Groß 18,50 €

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 17:00 – 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.

A enthält Gluten/Weizen **B** enthält Milch, Sahne, Butter, Käse **C** enthält Eier **D** enthält Schalenfrüchte

Abendkarte, 20. Juli – 24. Juli 2021

Vorspeisen

Pikante Paprika-Chilischäum-Suppe^B mit flambierten Weißwurst-Würfeln, Datteln, Mandeln und Salicorne

9,80 €

Avocado-Mango-Radieschen-Johannisbeer-Rucolasalat mit confierter Fjordforelle und Himbeer-Kräuter-Vinaigrette

11,50 €

Hauptspeisen

Kabeljaurücken mit Chili-Baby-Rote Beete, Sepia-Graupen-Hülsenfrüchte^{A,B}, gebratenem Fenchel und Erbsen-Crémant-Sud

24,50 €

Chili-Perlhuhnbrust mit Mangold-Pfeffer-Polenta^{A,B}, Wirsing-Julien-Ricotta^B, Stachelbeeren und Kräuter-Béarnaise-Schaum

22,50 €

Kalb in Schoko-Kaffee mit Kohlrabi-Zuckerschoten-Ragout^B, Süßkartoffel-Chips sieben Kräuter-Zucchini-rosa Pfeffer-Salat und Schnittlauch-Öl

26,80 €

Mini-Chateaubriand mit Pastinaken^B, Auberginen-Chutney, Baby-Mais, marinierten Pfifferlingen und zweierlei Senf-Karamell-Jus

28,50 €

Nachspeisen

Kokos-Kaffee-Panna Cotta^B mit Ingwer-Mango-Maracuja, Beeren-Coulis, Kokos-Perlen, karamellisiertem Dinkel und Zartbitter-Mousse au Chocolat^B

7,50 €

Schoko-Orangen-Nougat-Tarte^{A,B,C} mit Blutorangen-Campari Granita, marinierten Mini-Orangen, Ananas und Schoko-Crunchies^A

8,50 €