

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

Beeren-grüner Spargel-Rucolasalat mit gebratenem Ziegenkäse, Mandeln und zweierlei Frucht-Vinaigrette

Klein 11,50 € Groß 17,80 €

Trüffel-Champignon-Ravioli^{A,B,C} mit marinierten Zucchini, Mini-Trüffel-Burrata, Tomberry 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 €

Baby Mangold-Mango-Hülsenfrüchte Risotto^B mit Feldsalat, gebratene Austernpilze, Mandeln 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.

Abendkarte, 14. – 18. September 2021

Vorspeisen

Meerrettich-Rucola-Schaumsuppe^B mit blanchierter Kalbszunge, mariniertem Apfel-Brunoise, Mandeln und Kräutern
9,80 €

Ochsenherz-Tomaten-Carpaccio, bunter Tomaten-Salat mit sauer confierter Makrele, Feta, Joghurt, rosa Pfeffer und Minze
11,50 €

Hauptspeisen

Seeteufel mit Sepia-Thai Basilikum-Dampfnudeln^{A,B,C}, pikantem Paprika-Jus, Sojabohnen, Spargel-Broccoli und Kokos-Schaum
24,50 €

Schwarzperlhuhn mit geräuchertem Auberginen-Mousse, Holunder-Süßkartoffeln, Fenchel, Zuckerschoten und Béarnaise
22,50 €

Roastbeef mit Pastinaken^B, marinierten Preiselbeeren, Karamell-Karotten, zweierlei Zucchini und Safran-Schaum^{B,C}
26,80 €

Kalbsfilet mit Chili-Hokkaido-Mousse^B, Ricotta-Wirsing, Balsamico-Pilz-Variété und Wein-Kräuter-Jus
28,50 €

Nachspeisen

Granatapfel-Panna Cotta^B mit Rosen-Maracuja-Gelee, Beeren, Bananen-Mousse und Espresso-Mascarpone-Mandel-Mousse^B
7,50 €

Weißer Karamell-Kokos-Schoko-Traum^{A,B,C} mit Maracuja-Mango-Sorbet, Kokosperlen, Schoko-Mini-Äpfel und Mango
8,50 €