

Abendkarte, 10. Mai – 14. Mai 2022



2-Gang Menü 36,00 3-Gang Menü 44,00 €
4-Gang Menü 52,00 €

Vorspeisen

Weißer Zwiebelschaumsuppe^B mit Wasabi-Nüssen,
marinierten Thunfischwürfeln, Forellenkaviar und Kräutern

–

Gurken-Erdbeer-Rucola-Relish mit Kräuter-Sesam-Kaninchen-Rücken
und Mango-Limonen-Vinaigrette

Salate und vegetarische Gerichte

Spargel „Weiß-Grün“-Johannisbeeren-Rucola-Salat
mit gerösteten Mandeln, gebratenem Ziegenkäse und Mango-Vinaigrette

–

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

–

Weißer Trüffel-Pilz-Ravioli^{A,B,C} mit Mini-Büffelmozzarella-Zucchini
und Balsamico-Safranschaum^B

–

Mango-Rosa-Pfeffer-Kerbel-Risotto^B mit mariniertem Rucola,
Mandeln, Austernpilzen und lauwarmen Balsamico

Stellen Sie sich Ihr 2-, 3- oder 4-Gänge Menü aus Vorspeise,
Hauptspeise und Nachspeise nach Wunsch zusammen.
Salate und vegetarische Gerichte können wir als
Vor- oder Hauptspeise zubereiten.

Hauptspeisen

Seeteufel in Hummer-Sud mit roter Beete, Kräuter-Eier-Spätzle^{A,B,C},
grünem Spargel und Kokos-Chili-Schaum^B

–

Schwarze Perlhuhn-Brust mit Safran-Graupen^A, Shiitake-Pilzen,
Paprika-Sellerie und Wein-Sesam-Teriyaki-Sauce

–

Mariniertes Kalbsfilet mit Steinpetersilie-Wurzeln^B, Zuckerschoten,
Karamell-Karotten und Sauce-Bernaise-Schaum^B

–

Lammrücken mit Limonen-Auberginen-Brunoise, Basilikum-Pilzen,
Fenchel, Pfeffer-Süßkartoffel-Mousse^B und Wein-Jus

Nachspeisen

Karamellierter Walnuss-Vanille-Flan^B mit Maracuja-Mango-Jus, Beeren,
weißen Schoko-Crunchies^{A,B} und Chili-Walnuss-Mousse

–

Schoko-Rhabarber-Mango-Joghurt-Tarte^{A,B,C} mit Erdbeer-Macaron^{B,C},
Pistazien-Joghurt-Eis, mariniertes Ananas und Kakao

Wir vermeiden die Verwendung von Konservierungs-, Farb- und Zusatz-
stoffen weitestgehend. Unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft.

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