

Abendkarte, 21. Juni – 25. Juni 2022



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

Vorspeisen

Cantaloupe-Kokos-Chili-Schaumsuppe^B mit marinierten Black Tiger Garnelen, karamellisierten Körnern und Kräutern

–

Avocado-Kirsch-Rettich-Rucola-Salat mit konfierten Schweinelende-Medaillons und Himbeer-Vinaigrette

Salate und vegetarische Gerichte

Dreierlei Beeren-Kräuter-Rucola-Salat mit gebratenem Ziegenkäse, Walnuss und Mango-Vinaigrette

–

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

–

Weißer Champignon-Trüffel-Ravioli^{A,B,C} mit Hüttenkäse, zweierlei Paprika-Chutney und Crémant-Schaum

–

Trüffel-Rosa-Pfeffer-Risotto^B mit sortiertem Feldsalat, Pilzen und gesüßter Tomberry

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 mit Erdbeer-Auberginen-Salat, leichtem Gorgonzola-Kräuter-Jus, schwarzen Agnolotti und Pfefferschaum^B

–

Perlhuhnbrust mit grünem Spargel-Rhabarber, Mille-feuille Kartoffel-Gratin^{B,C}, Johannisbeeren und Honig-Wein-Sauce

–

Kalbsrücken mit marinierten roten Zwiebeln, Pfeffer-Kräuter-Lila-Süßkartoffel^B, Zucchini-Mango-Salat und Sauce Béarnaise

–

Mini-Chateaubriand mit Schnittlauch-Kokos-Sellerie^B, Stachelbeeren, Balsamico-Fenchel, marinierten Pilzen und Wein-Jus

Nachspeisen

Blaubeer-Kokos-Bavarois^B, Kokos-Perlen, Safran-Bananen-Mousse, Beeren-Coulis, Pistazien-Pfeffer-Mascarpone-Mousse^B

–

Kirsch-Pistazien-Weiße-Schoko-Traum^{A,B,C} mit Mango, Beeren, Pistazien-Joghurteis, Zartbitter-Schoko-Crunchies^{A,B,C}

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

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