

Abendkarte, 02. August – 06. August 2022



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

Vorspeisen

Pikante Meerrettich-Apfelschaumsuppe^B
mit glasierten Kalbsleberwürfeln, Wasabi-Erdnüssen und Kräutern

—

Zwetschgen-Rettich-Avocado-Johannisbeer-Rucola-Salat
mit konfiertem Kräuter-Butterfisch und Frucht-Vinaigrette

Salate und vegetarische Gerichte

Kirschen-Mango-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

—

Pfifferling-Rosa-Pfeffer-Risotto^B
mit marinierten Pilzen, gesüßten Tomberries und Feldsalat

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 zweierlei Quinoa, Ricotta-Muffin^{A,C}, gesüßter Tomberry,
Erbsen-Dill-Jus und gebratenem Fenchel

—

Chili-Honig-Perlhuhn-Brust mit Baby Mangold-Polenta^{B,C},
Ricotta-Julien-Kohlrabi-Blaubeeren, Zuckerschoten und pikantem Kokosschaum^B

—

Roastbeef mit Kaffee-Pfeffer mariniert, Petersilienwurzel-Kokos^B,
Rotzwiebel, Zucchini, Kräuterseitlinge und Béarnaise-Schaum^{B,C}

—

Kalbsfilet mit Lila-Süßkartoffel^B, marinierten Pfifferlingen,
pikanter Apfel-Brunoise, Siebenkräuter-Mango-Walnuss und Karamell-Jus

Nachspeisen

Pistazien-Vanille-Creme-brûlée^B mit Orangen-Papaya-Mousse, Beeren,
geliertem Kokos und Kaffee-Espresso-Mascarpone^{B,C}

—

Weißer Schoko-Walnuss-Zwetschgen-Tarte^{A,B,C} mit Kumquat, Ananas,
Walnuss-Joghurtis und Schoko Crunchies^{A,B,C}

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