



Das Menü

Amuse bouche

*Sashimi von der Bernsteinmakrele mit Avokado- Papaya und Brioche,
Schaumsüppchen von Wasabi und Spinat*

(A,D,G,H)

*Gebratenes Filet vom Seeteufel und grünem Spargel,
auf Safranrisotto mit Fenchel- Tomatenchutney*

(D,G,I)

oder

*Tranchen vom Rinderfilet mit Perlzwiebeln-Jus
Ziegenkäsegalette und sautiertem Pak Choi*

(A,C,G,H,I)

Dessertvariation

*Gebrannte Mangocrème,
Parfait mit Honig und Krokant,
Gateau mit Banane und Walnüssen,
Whiskeycanache mit Schokoladeneis*

(A,C,G,H)

p.P. Euro 35,00