

Unsere Menüempfehlung

3-Gänge-Menü

Gruß aus der Küche

Jakobsmuschel-Carpaccio in „Leche de Tigre“ und gebratener Kern
mit Topinamburpüree, Orangenchutney, Rucola und Croûtons

Rosa gebratener Lammrücken unter der Lavendelkruste in Rosmarinjus
mit grünen Bohnen und Dauphinekartoffeln

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet in Speckbutter
mit Paprika-ZucchiniGemüse und Kartoffelgnocchi

Crème brûlée mit Rhabarber und Erdbeere Tonkabohnen-Eiscreme und
Vanillehippe

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline

Unsere Menüempfehlung

4-Gänge-Menü

Gruß aus der Küche

Tomatenessenz mit Pesto und Tomatenconcassée

Zwei gebratene Riesengarnelen mit Limetten Beurre blanc und Erbsen-
Minzpurée

Scheiben vom rosa gebratener Flanksteak in BBQ-Rub mit Gewürzjus, Chimi-
Churri Bimi Brokkoli und zweierlei hausgemachte Wedges

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet in Dashifond mit Wakame-Gurkensalat
und Pastinakenpurée

Kokos-Brownieschnitte mit Himbeerkompott und Dulce-de-Leche-Eiscreme

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline

Unsere Menüempfehlung



Vegitanes Menü

Zweierlei Blumenkohl mit Rucola und geräucherten Mandeln

Möhren-Ingwersuppe mit gebräunten Mandeln

Couscous-Gemüsepfanne mit Minzraita und Bimi-Brokkoli

Rhabarber-Erdbeerenkompott mit Vanillerahm und Himbeer-Eiscreme

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline