



feines Achte´n Diek

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 Blaubeeren, Tonkabohnen-Eiscreme und Vanillehippe

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline



feines Achte´n Diek

Unsere Menüempfehlung

4-Gänge-Menü

Gruß aus der Küche

Zitronengras-Currysuppe mit Kokos-Chips

Zwei gebratene Riesengarnelen mit Limetten Beurre blanc und Erbsen-Minzpüree

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

Gebratenes Wildsteinbuttfilet in Kapernbutter mit jungem Blattspinat und Grenaille-Kartoffeln

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

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline



feines Achter'n Diek

Unsere Menüempfehlung



Vegitanes Menü

Zweierlei Blumenkohl mit Rucola und geräucherten Mandeln

Tomatenessenz mit Pesto und Tomatenconcassée

Couscous-Gemüsepfanne mit Minzraita und Bimi-Brokkoli

Nektarinen-Minzsalat mit Vanillerahm und Passionsfruchteis

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline