

Abend – Menü

Aperitif Empfehlung

Erdbeerspritz
€ 6,50

Amuse gueule

*

Zitronengras-Cocos-Suppe mit Vanille
Gemüestroh und Gebratene Riesenganele

*

Lammkrone zart rosa gebraten
Balsamicojus
Seitlinge, Wurzelgemüse und Pastinakenstampf

*

Warmer Mandel-Nougat-Kuchen
Beerenfrüchte an sauce Anglaise und Sanddornsorbet

€ 44,00

Weinempfehlung zum Menü

Venetien / MASI

2014 TOAR, Valpolicella Classico Superiore DOC, trocken

€ 40,00

Vorspeisen und Salat

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten
Grüne Marktsalate und Himbeervinaigrette
€ 9,50

Mozzarella und Strauchtomaten mit Basilikumpesto
Marinierter Rucolasalat
€ 8,00

Rindercarpaccio mit Pinienkernen und Trüffelöl
Gehobelter Parmesan und Balsamicocrème
€ 12,50

Bunt gemischte Blattsalate mit Zitronenvinaigrette
Gebratenes Lachsfilet und Riesengarnelenspieß
€ 14,50

Rapünzchen-Rucola-Salat mit Orangen-Vanille-Dressing
Gebratene Entenbrust und Garnele
€ 17,00

