

GOURMET – DINNER

„Empfehlung des Hauses“

Als Aperitif reichen wir Ihnen ein Glas Prosecco 0,10 l pro Person.

3-Gang-Menü

Carpaccio vom Rindsfilet auf pikanter Marinade

mit Rucola und Parmesanspänen,
dazu reichen wir Ihnen frisches Toastbrot



Rosa gebratene Medallions vom Jungschweinefilet

mit Gemüsebukett, Tagliatelle und Ratatouillesauce



Leichtes Kokos-Limetten-Mousse

mit gebratener Ananas

29,90 €

5-Gang-Menü

Zweierlei vom Schottischen Wildlachs

geräuchert und in Aromen gebraten
mit hausgemachtem Kartoffelröstinchen und Kräuterschaum



Rahmsuppe von der Gartenkresse

mit Räucherlachsstreifen



Zart gebratenes Kaninchenrückenfilet

mit Ratatouille und Thymianjus



Kleines Steak vom Rinderfilet

an Cognac-Pfeffer-Sauce mit glacierten Fingermöhrrchen
und Kräuter-Kartoffel-Püree



E rfrischendes Ananassüppchen

mit Crème fraîche und hausgemachtem Kokoseis

39,90 €