

GOURMET – DINNER

„Empfehlung des Hauses“

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

3-Gang-Menü

Carpaccio vom Rindsfilet mit Wachtelspiegelei

auf pikanter Marinade mit Rucola und Parmesanspänen,
dazu reichen wir Ihnen frisches Toastbrot



Zartes Kalbsrückensteak

auf gedünstetem Navetten-Karotten-Gemüse mit Parmesanrisotto



Hausgemachte Crème Brûlée

mit Nougateis

29,90 €

5-Gang-Menü

Tatar von Avocado und Tomaten

mit Riesengarnelen an Gemüse-Kräutervinaigrette



Rahmsüppchen vom Ackersalat

mit gerösteten Walnusskernen



Saltimbocca vom Perlhuhn

mit Ziegenkäse-Chorizo-Türmchen und Parmesanschaum



Rinderfilet mit Portweinglace

an Tomaten-Oliven-Gnocchi – leicht scharf



Süße Trilogie

mit Pfirsichparfait, Mousse au Chocolat und Timbal von Feigen

39,90 €