

VORSPEISE

Schaumsuppe von Kürbis, Curry & Kokos
mit Pastrami von der Entenbrust 9

Sashimi vom Lachs 16
Sojamarinade : Avocado : Papaya

Gebeiztes US BEEF 17
Tomate : „mini“ Spargel : Trüffelvinaigrette

Jakobsmuscheln & Trauben 18
Safran & Orange : Mohn : Petersilienwurzeln

FISCH

Gebratener Lengfisch 27
Ratatouille Provençale : Spinat : Nussbutter Crumble

Schollenfilet & Wildfanggarnele 29
Krustentierschaum : Perlgraupenrisotto „Kräuter“ : Edamame Bohnen

Rote Garnele 37
Geröstete rote Garnele, Sake Beurre blanc & Asiasalat
Bouillon von der roten Garnele
Marinierte rote Garnele mit Buchweizen, Frankfurter Kräuter & Granny Smith

Herkunft
Lachs, Jakobsmuscheln, Leng : Norwegen
rote Garnele : Mittelmeer / Wildfanggarnele : Südwestatlantik / Scholle : Nordsee
Rind : Australien / Schwarzfederhuhn : Frankreich

Preise in € inkl. MwSt.

FLEISCH

Cannelloni „geschmorte Salsiccia“ 19
Filetspitzen : Sugo : Pecorino

Schwarzfederhuhn „souffliert“ 27
Steinpilze : Sonnenblumenkern Couscous : Rettich

Rücken vom Black Angus Beef 28
Spitzkohlsushi : Muskatkürbis : Milchgnocchi

Rinderfilet 35
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge

oder als 84
Chateaubriand für 2 Personen (450g)

DESSERT

Gebackener Pfirsich 12
Rosmarin : Shortcake : Vanille Crème

Mousse au Chocolat „VIDA“ 12
Karotte : Mango : Koriander

Rohmilchkäse der Saison 16
mit Feigensenf

...unser Tipp

Hausgemachte Petits Fours 8