



GOURMET MENÜ

Carpaccio vom Kanadischen Bisonrind mit Trüffelöl

~

Steinpilzconsommé und Mangold Ravioli

~

Medaillons vom Hummer auf Brunnenkresserisotto

~

Sorbet der Saison

~

*Rouget Barbet, gebraten unter der Sesamkruste, Tandoorisauce,
Wokgemüse und dreierlei Reis*

oder

*Saltimbocca vom Kalbsfilet auf gebratenem grünen Spargel und
Kartoffel-Artischocken-Gratin*

~

Rohmilchkäse aus Frankreich mit Feigensenf

oder

Cremé Brûléé von der Thai-Mango

EUR 65,00 pro Person

Selbstverständlich verfügen wir über eine Speisekarte, in der wir Sie über alle Allergene und Zusatzstoffe informieren.
Fragen Sie bitte danach.