

Menü

3erlei vom Thunfisch/Koriander/Ingwer

Terrine von der Gänsestopfleber/Quitte

Suppe vom Hokaidokürbis/rote Garnele

Rips vom Ibericoschwein/Teriyaki

Kalamansisorbet/Cava

Lammrückenfilet/Portweinjus
/feines Gemüse/Petersilienwurzel

Warmer Gewürzkuchen

4 Gang Menü 61,50

7 Gang Menü 89,50

Vorspeisen und Zwischengerichte

Gebratener Pulpo/Olivenöl/Paprika/Fenchel

18,00

Trüffelravioli/pochiertes Ei/Manchegokäse

21,50

Gebratener Ziegenkäse/Tomatenchutney
/Blattsalate

14,50

Türmchen vom Linsenbrot und Caipirínhalachs

16,50

Gebratene Gänsestopfleber/Cassisjus/Papaya

21,50

Halber Langustenschwanz/ Zitronenbutter/ Salat

28,00

Carpaccio vom Färöerlachs

/Maracuja/Zitronenöl

/Avocado

21,50

Bouchotmuscheln im Currysud

18,00

Fleisch

Medaillon vom Rinderfilet
/Pilze/Gratin/Portweinjus
36,00

Lammrücken unter der Kräuterkruste/grüne
Bohnen/
Gratin/Rotweinjus
32,00

Kotelette vom Kalb/Sherrysauce/
Kartoffelpüree/Blattsalate
31,50

Scheiben vom Flanksteak/
grüner Pfeffer/Knoblauchbaguette/Blattsalate
28,50

Ribeyesteak vom Angus Beef/Kürbischutney
/Röstkartoffeln/Blattsalat
36,50

Fisch

Ganze Seeszunge in Butter gebraten
/Zitronenbutter/kleine Kartoffel/Salat
Tagespreis

Rote Garnele al Ajillo/Olivenöl
19,50

Dessert

Warmer Gewürzkuchen/Cocoseis
12,50

Türmchen vom Kaiserschmarrn
/Eis vom weißen Nugat

12,50

Käseauswahl

15,50

Sollten Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit auf bestimmte Lebensmittel haben, fragen Sie das Servicepersonal oder den Küchenchef und wir beraten Sie sehr gerne.