

Stellen Sie sich Ihr 3- oder 4-Gänge Menü aus Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise nach Wunsch zusammen.

**3-Gänge Menü** 36,00 **4-Gänge Menü** 45,00

### Salate und vegetarische Gerichte

Grüner Spargel-Papaya-Rucolasalat mit gebratenen Ziegenkäse, Mandeln und Mango-Vinaigrette

Klein 10,80 Groß 16,80

Salat Nicoise » Kanouhou Art « mit Wachteleiern und gebratenem Sesam-Thunfisch

Klein 12,50 Groß 18,50

Champignon-Trüffel-Ravioli mit pochiertem Lauch, Mini-Büffel-Mozzarella und Chili-Paprika

Klein 11,80 Groß 17,80

Rosa Pfeffer-Pfifferling-Risotto<sup>B</sup> mit Rucola, Schmortomaten und Balsamico

Klein 12,20 Groß 18,20

**Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 18:00 – 24:00 Uhr**  
**Catering und Sonderveranstaltungen auf Anfrage.**

Wir vermeiden die Verwendung von Konservierungs-, Farb- und Zusatzstoffen weitestgehend.  
Unser Service gibt Ihnen auf Nachfrage gerne Auskunft.

**A** enthält Gluten **B** enthält Milch, Sahne, Butter, Käse **C** enthält Eier **D** enthält Schalenfrüchte

## Abendkarte, 12.–15. September 2018

### Vorspeisen

Topinambur-Schaumsuppe<sup>B</sup> mit marinierten Äpfeln, Balsamico-Rinderleber-Würfeln, Wasabi-Erdnüssen und Kräutern  
9,80

Mango-Avocado-Rettich-Rucolasalat mit zweierlei Sesam-Fjordforelle und Himbeer-Vinaigrette  
10,50

### Hauptspeisen

Seeteufel auf Wein-Safrankraut<sup>B</sup>, Erbsen, Süßkartoffeln, Meerrettich-Mousse<sup>B</sup> und weißem Pfefferschaum<sup>B,C</sup>  
21,50

Perlhuhn mit Thymianbutter<sup>B</sup>, glasierten Fenchel-Johannisbeeren, grünem Spargel, Senfkartoffel-Baumkuchen<sup>C</sup> und Safranschaum  
19,80

Mini Chateaubriand mit Hokkaido-Mousse<sup>B</sup>, marinierten Pfifferlingen, Basilikum-Auberginen-Chili und Schoko-Jus  
22,80

Lammrücken unter einer Trüffel-Sesamkruste<sup>A,B</sup>, Pastinaken-Mousse, Zucchini-Kräutersalat, Rote Zwiebel und Sauce-Béarnaise<sup>B,C</sup>  
24,50

### Nachspeisen

Crème brûlée<sup>B</sup>, Pistazien, Ingwer-Mango, Beeren-Coulis, Zitrusfrüchte-Salat und Mousse au Chocolat  
6,80

Nougat-Kokos Mini Tarte<sup>A,B,C</sup>, Schoko-Krokant mit Walnuss-Joghurt-Eis, mariniertes Kumquat, Ananas und Kakao  
7,50