

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 gebratenem Ziegenkäse, Mandeln und Himbeer-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<sup>A</sup> mit Mini-Büffel-Mozzarella, Paprika-Chutney, Zucchini und Safran-Schaum<sup>B</sup>

Klein 11,80 Groß 17,80

Rosa Pfeffer-Mango-Risotto<sup>B</sup> mit marinierten Pilzen, Feldsalat, gerösteten Mandeln 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, 9. – 13. Oktober 2018

### Vorspeisen

Rote Beete-Chili-Schaumsuppe<sup>B</sup> mit flambierten Weißwurstwürfeln, Dattelmousse und Schnittlauch

9,80

Mango-Avocado-Tomaten-Rucolasalat mit schwarzem Sesam-Butterfisch und Kräuter-Vinaigrette

10,50

### Hauptspeisen

Seesaibling mit Safran-Lauch-Graupen<sup>A,B</sup>, Preiselbeeren, Walnüssen und mariniertes Kräuter-Zucchini

21,50

Entenbrust mit Chili-Honig, Kartoffel-Rettich-Püree<sup>B</sup>, grünem Spargel, marinierten Karotten und Wein-Jus

19,80

Kalb in Kaffee-Pfeffer-Marinade mit Hokkaido<sup>B</sup>, Zuckerschoten, Zitronenseitlingen und Bernaise<sup>B,C</sup>

22,80

Rinderfilet mit Vanille-Süßkartoffeln<sup>B</sup>, Chili-Steckrüben, mariniertem Rosenkohl und Rosa Pfeffer-Karamell-Jus

24,50

### Nachspeisen

Blaubeer-Crème brûlée<sup>B</sup> mit Papayamousse, Zartbitter-Schokoschaum, Kakao und Mandeln

6,80

Schoko-Kaffee-Nougat-Riegel<sup>A,B,C</sup> mit Walnuss-Joghurteis, Ananas, Kumquat und Kokos-Gelee

7,50