

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

Kirschen-Mango-Rettich-Rucola-Salat mit gebratenem Ziegenkäse, Mandeln und Limetten-Vinaigrette

Klein 10,80 Groß 16,80

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

Klein 12,50 Groß 18,50

Trüffel-Walnuss-Ravioli^{A,B,C} mit rot-gelbes Paprika-Chutney, blanchiertem Lauch, Hüttenkäse und Safranschaum^B

Klein 11,80 Groß 17,80

Kerbel-Mango-Spargel-Risotto^B mit marinierten Austernpilz-Rucola, Johannisbeeren und Mandeln

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, 11. – 15. Juni 2019

Vorspeisen

Weißer Spargel-Kokosschaum-Suppe^B mit flambierter pikanter Chorizo, Erdnüssen und Kräutern
9,80

Seegras-Papaya-Rettich-Salat mit konfierten Wasabi-Seelachs-Loins und Frucht-Vinaigrette
10,50

Hauptspeisen

Kabeljau-Rücken mit zweierlei Quinoa-Sojabohnen, leichter Orangen-Essenz, Kartoffeln und Kräuter-Ricotta
21,50

Coq au Vin mit Mini-Champignons, englischem Sellerie, rot-gelbe Paprika-Kräuter-Servietten-Knödeln und Pfefferschaum^B
19,80

Sommerrolle mit Kohlrabi-Blaubeeren^B, Baby-Mangold, karamellisierten Süßkartoffel-Cubes und Karamell-Jus
22,80

Rinderfilet mit Petersilienwurzel-Meerrettich-Mousse^B, Zuckerschoten, Kräuter-Seitlingen und Hibiskus-Jus
24,50

Nachspeisen

Vanille-Karamell-Flan^{B,C} mit Orangen-Himbeer-Coulis, Ananas, Minze und Mousse au Chocolat^B
6,80

Karamellisierte Walnuss-Schoko-Tarte^{A,B,C} mit Mango, zweierlei Kokos, Cassis-Sorbet, Kakao und Crunchies
7,50