

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

Kirsch-Mango-Rettich-Rucolasalat mit Mandeln, gebratenem Ziegenkäse 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

Schwarze Trüffel-Champignon-Ravioli^{A,B,C} mit marinierter Zucchini, Gorgonzola, Johannisbeeren und Safran-Schaum^B

Klein 11,80 Groß 17,80

Rosa Pfeffer-Pfifferling-Risotto^B mit Rucola, Cherry-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, 14. – 17. August 2019

Vorspeisen

Hummer-Bisque mit Safran-Kokos-Chilischäum^B, blanchiertem Hummer, Mandeln und Salicorne
9,80

Avocado-Mango-Radieschen-Rucola-Salat mit Balsamico-Lammfilet und Himbeer-Kräuter-Vinaigrette
10,50

Hauptspeisen

Seeteufel mit Chili-Baby-Rote-Beete, Sepia-Graupen^{A,B}, gebratenem Fenchel, Erbsen-Crémant-Sud und Safran-Schaum
21,50

Perlhuhnbrust mit Orangen-Karotten-Mousse^B, marinierten Shiitake-Pilzen, grünem Spargel, roten Zwiebeln und Balsamico-Rotwein-Jus
19,80

Kalb mit Kohlrabi-Zuckerschoten-Süßkartoffel-Ragout^B, Rosa-Pfeffer-Sieben-Kräuter-Zucchini-Salat und Schnittlauch-Öl
22,80

Rinderfilet mit Pastinaken^B, karamellisierten Karotten, Baby-Mangold, Romanesco, zweierlei Senf und Wein-Karamell-Jus
24,50

Nachspeisen

Limonen-Kokos-Bavarois^B mit Ingwer-Mango, Beeren-Coulis, Kokos-Gelee und Zartbitter-Mousse au Chocolat^B
6,80

Schoko-Orange-Nougat-Tarte^{A,B,C} mit Blutorangen-Campari-Granita, marinierten Mini-Orangen, Ananas und Schoko-Crunchies^A
7,50