

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-Rucola-Salat mit gebratenem 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

Schwarze Trüffel-Champignon-Ravioli<sup>A,B,C</sup> mit mariniertem Zucchini, Gorgonzola, Johannisbeeren und Safran-Schaum<sup>B</sup>

Klein 11,80 Groß 17,80

Rosa Pfeffer-Mango-Pfifferling-Risotto<sup>B</sup> mit Kräutern, Feldsalat, marinierten Mini-Tomaten und Avocado

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, 17. – 21. September 2019

### Vorspeisen

Cantaloupe-Melone-Kokos-Chilischaumsuppe<sup>B</sup> mit Balsamico-Thunfisch-Würfeln und Forellen-Kaviar  
9,80

Mango-Avocado-Tomaten-Rucolasalat mit zweierlei Sesam-Roastbeef-Domino's und Himbeer-Vinaigrette  
10,50

### Hauptspeisen

Seeteufel-Bäckchen im pikanten Kokosfond mit Preiselbeeren, Kartoffeln, grünem Spargel und Balsamico-Chicorée  
21,50

Glasierte Barbarie-Entenbrust à l'Orange mit Rosenkohlblättern, Shiitake-Pilze, Sellerie-Mousse<sup>B</sup> und Safranschaum<sup>B</sup>  
19,80

Kalbsfilet mit Safran-Weißwein-Kraut<sup>B</sup>, mariniertem Zucchini, Süßkartoffel-Stones und Johannisbeeren-Pfefferschaum<sup>B</sup>  
22,80

Lammlachse mit Hokkaido-Mousse<sup>B</sup>, marinierten Pilzen, gesüßtem Fenchel, rosa Pfeffer-Mango und Choco-Jus  
24,50

### Nachspeisen

Espresso-Karamell-Kokos-Flan<sup>B</sup> mit Walnuss, Mango-Ingwer-Mousse, Beeren, Kokos-Gelee und Mousse au Chocolat  
6,80

Mini-Himbeer-Pistazien-Tarte<sup>A,B,C</sup> mit Ananas, Pistazien, Joghurtis<sup>B</sup>, Schoko-Crunchies<sup>A,C</sup>, mariniertem Kumquat und Minze  
7,50