

Abendkarte

NATURALITÉ et ORIENTALÉ

Mezze

Bunte Beete: aus dem Ofen und mariniert, mit Hummus und Blüten *12,5

Carpaccio vom Kalb mit grünem Apfel, Feta und Eukalyptus 16,-

Geflämmte Fjordforelle mit bunter Beete und orientalischen Blüten 15,-

Gelbschwanzmakrele mit Wildkräutern und Paprika- Harissa- Creme 16,-

Hauptgang

Gegrilltes Mediterranes Gemüse mit schwarzer Olivensauce und Zitrusöl *21,-

Heilbutt mit Berglinsen, Blutwurst und eingelegten Auberginen 29,-

Lammrücken mit arabischem Kohl, Selleriepüree und Sherry-Essenz 29,-

Dessert und Käse

Exotische Früchte mit Tee Sud und Passionsfruchteis 10,-

Auswahl von Rohmilchkäsen mit Chutneys und Früchtebrot 14,-

* vegetarisch

3 Gänge zur Wahl 46,- (Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Käse)

4 Gänge zur Wahl 58,- (2 Vorspeisen, Hauptgang, Dessert oder Käse)

5 Gänge zur Wahl 69,- (2 Vorspeisen, Zwischengang, Hauptgang, Dessert oder Käse)

MENÜ MÄRZ

Vom 03.03- 04.04.2020

39,- Euro

auch vegetarisch möglich*

Mit Getränkebegleitung zu 3 Gängen: 49,- Euro

Gruß aus der Küche

Vorspeise

Bunte Beete: aus dem Ofen und mariniert, mit Hummus und Blüten*

ODER

Geflämmte Fjordforelle mit bunter Beete und orientalischen Blüten

Hauptgang

Gegrilltes Mediterranes Gemüse mit schwarzer Olivensauce und Zitrusöl*

ODER

Heilbutt mit Berglinsen, Blutwurst und eingelegten Auberginen

Dessert

Exotische Früchte mit Tee Sud und Passionsfruchteis