

Lieblingsgerichte der Küche

14. OKTOBER BIS 22. NOVEMBER

VORSPEISEN

- Tatar mit Parmesan, Wachtelei und Tramezzini € 16,90
- Peperoni-Empanadas mit Avocado und mexikanischer Salsa (vegan) € 17,90

SUPPEN

- Kürbiscremesuppe mit Harissa Wan Tan (vegan) € 9,50
- Zwiebelsuppe mit Majoran und Käsecrostini € 9,50

ZWISCHENGÄNGE

- Corn Rips mit BBQ-Soße und Cole Slaw (vegan) € 20,80
- Kartoffel-Gemüse Gulasch mit Kräuterspätzle und Röstzwiebel (vegan) € 21,90
- Lachs Tataki mit Wasabi Mayonnaise, Kokos und Glasnudeln € 22,80

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

HAUPTGÄNGE

| | |
|---|---------|
| Gebratene Maishähnchenbrust mit Rahm, Paprika und Jasminreis | € 30,90 |
| Wiener Schnitzel mit Radieschen, Kartoffelsalat und marinierten Wildkräutern | € 31,80 |
| Argentinisches Roastbeef mit Portweinsöße, Zwiebel, Speckbohnen und Kartoffelrisotto | € 33,80 |
| Gegrillter Kabeljau mit Senfkruste, Schmand, Mangold und Kerbelknolle | € 31,90 |
| Gebratene Garnelen mit Ananas, Shiitake und Chili-Lauchtagliatelle | € 32,80 |

DESSERT

| | |
|--|---------|
| Baileysmousse mit Kalamansi, Buttermilch und Tonkabohne | € 12,50 |
| Duett von Banane und Schokolade <small>(vegan)</small> | € 15,50 |
| Passionsfrucht mit Karamell, Matcha und Sesam | € 15,90 |
| Dessertvariation „Elements“ | € 17,50 |

Feinschmecker-Menü

Tatar mit Parmesan, Wachtelei
und Tramezzini

Zwiebelsuppe mit Majoran
und Käsecrostini

Lachs Tataki mit Wasabi Mayonnaise,
Kokos und Glasnudeln

Schwarzer Tee Sorbet

Argentinisches Roastbeef mit Portweinsoße,
Zwiebel, Speckbohnen und Kartoffelrisotto

oder

Gegrillter Kabeljau mit Senfkruste,
Schmand, Mangold und Kerbelknolle

Passionsfrucht mit Karamell,
Matcha und Sesam

Menü € 92,00

Veganes Menü

Peperoni-Empanadas mit Avocado
und mexikanischer Salsa

Kürbiscremesuppe
mit Harissa Wan Tan

Corn Rips mit BBQ-Soße
und Cole Slaw

Sanddornsorbet

Kartoffel-Gemüse Gulasch mit
Kräuterspätzle und Röstzwiebel

Duett von Banane und Schokolade

Menü € 78,00