

## Kalte und warme Vorspeisen

„unser Klassiker“

Gebratene Gänseleber in Madeirajus mit glacierten Apfelspalten	18,00 €
Tartar vom Thunfisch auf Wasabivinaigrette mit Avocadoconfit	18,00 €
Salat von Pulpo in Tomatenvinaigrette mit weißem Tomatenmousse	15,00 €
Kalbsbries im Strudelblatt mit Portweinsauce und Selleriemousseline	14,00 €
Erbsencremesuppe mit Lachssoufflé	10,00 €
Französische Krustentier-Fischsuppe mit gebratenem Loup de mer	23,00 €
Hechtklößchen mit Spinatflan und gebratener Langostino	19,00 €

## Hauptgänge

Zweierlei Lamm in Kräuterjus auf mediterranem Artischocken-Kartoffelgemüse	27,00 €
Geschmorte Ochsenbäckchen im Wirsingblatt auf Schupfnudeln	25,00 €
Gefüllte Wachtel in Traubensauce mit Kohlrabi und Gnocchi	25,00 €
Zander mit Kartoffelschuppen in Safransauce auf Apfel-Perlgraupenrisotto	25,00 €
Soufflierter Steinbutt in Limettensauce auf jungem Spinat a la creme mit Rote-Beete Kartoffeln	33,00 €

## Dessert

Mille Feuille von der Tahiti Vanille mit Waldbeerensorbet	15,00 €
Karamellisiertes Limetten-Basilikum Parfait mit marinierten Früchten	15,00 €

*Unser Bib Gourmand Menü für 42,00 € wird Ihnen auf Anfrage  
gerne von unserem Service empfohlen.*