

Abendkarte ab 22.07.24

Vorspeisen und Zwischengerichte

Eingelegter Seesaibling mit Johannisbeeren, Staudensellerie und Rauchölmayonnaise	24,00 €
Eingelegte Aubergine mit Zucchinitatar, Ochsenherztomate, Sesam und Granatapfelvinaigrette	20,00 €
Pastrami und geräucherter Ziegenkäse auf geröstetem Maisbrot mit Aioli und roten Zwiebeln	24,00 €

Suppe

Suppe nach Tagesangebot	13,00 €
„Vichyssoise“ kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit Wachtelei	14,00 €

Hauptgerichte

Dorade Rosè mit Limetten-Krustentierjus, Tagliata Oliven und Artischockenrisotto	36,00 €
Zander auf der Haut gebraten mit Estragon- Beurre Blanc, Erbsen und Pfifferlingen	Zwischengang 24,00 € Hauptgang 36,00 €

Hauptgerichte

Steak von der Wassermelone mit Limette und Minze, mariniertem Fetakäse und Bulgursalat	23,00 €
Rücken vom Susländer Strohschwein mit Sobrasadakruste, Stachelbeeren und in Nelkenbutter confiertem Sellerie	37,00 €
Rosa gebratene Rehkeule mit Rahm, Kohlrabi-Pfifferlingssauté und Kartoffelpavé	36,00 €
<u>Für zwei Personen:</u> Entrecôte vom ShioMizu® Black Heifer® Rind mit Pfefferjus, Artischocken und Pommes Dauphine mit Oliven Zubereitungszeit ca. 45 Minuten; am Tisch tranchiert	46,00 € pro Person

Desserts

Crème brûlée mit Espresso	9,50 €
Dessert „du jour“	13,00 €
Geliertes Sektsüppchen mit Sommerbeeren und Acai-Bananeneis	14,00 €

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.
Gerne bieten wir Ihnen auch ein Abendmenü aus diesen Gerichten an.