

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen & Suppen:

„Gemischter Wintersalat“

Balsamicodressing | geröstete Walnüsse | Paprikawürfel | alter Balsamico |
mit gebratenen Gambas 8,50
13,50

„Wan-Tan-Chinesische Nudelsuppe -“

Wan-Tan | Reismudeln | Gemüse | 7,90

„Hummerschaumsuppe“

Kleines Medaillon | gebackener Salbei | Portweinreduktion | 8,80

Zwischengerichte:

„Vegetarisch Gut – Asiatischer Auflauf“

Marinierter Tofu | Hokkaido-Kürbis | Brokkoli | Currysauce | gebackene Frühlingsrollen | 17,50

„Pad Thai“

Gambas | gebratene Nudeln | Soja-Sprossen | asiatisches Gemüse | **VSP: 15,90**
HG: 18,90

„Thunfisch und Gamba“

Zitronengrasnudeln | grüner Spargel | Zuckerschoten | Sesamchip | **VSP: 15,90**
HG: 18,90

Hauptgänge:

„Gegrillter weißer Heilbutt und Jakobsmuschel“

Kokos-Limetten-Sauce | asiatische Gemüsenudeln | Zuckerschoten | Koriander | 28,50

„Zanderfilet - Kross gebraten“

Gebratener Spitzkohl | Erbsenschoten | Rosmarinkartoffeln | Safransauce | 24,90

„Kalbsleber in Nussbutter gebraten“

Ofentomaten | Salbei | Junger Lauch | Kartoffelpüree | 25,50

„Glasierte Barbarie-Entenbrust“

Honigpfeffer | Frühlingsrolle | Brokkoli | Süßkartoffelmousseline | 26,50

DEGUSTATIONSMENUE

Überzeugen Sie sich von der Kreativität unseres Küchenteams. Gerne können Sie auch einzelne Gerichte aus dem Menü auswählen.

„Kleiner Gruß vom Küchenchef“

a la Carte

*** „Gegrillte Jakobsmuscheln und Gamba“

Hokkaido-Kürbispüree | Kürbis „süß-sauer“ | Kürbiserde | Szechuan-Pfefferchips | 15,50

*** „Zweierlei vom Thunfisch“

Leicht scharfes Tatar | Avocadocreme | Melonen-Mangosalat | Purple Curry Baiser | 15,90

„Aufgeschäumte Thaicurrysuppe“

Hähnchen-Ananas-Spieß | gebackene Glasnudeln | 7,90

*** „Gefrorene Erfrischung“

Litschisorbet mit Sekt aufgefüllt 4,00

*** „Rinderfilet unter der Paprika-Ingwerkruste“

Austernpilze | Koriander-Karotten | glasierter Pak-Choi | Kartoffelplätzchen | 29,90

„Thai-Exotik 2019“

Kokos-Passionsfruchtschnitte | kreolische Sauce | Maracujasorbet | Kokosdacquoise | Papaya-Granatapfelsalat | 9,50

*** „Karamell Banane“

Salz-Karamell-Eis | Kaffeecreme | frische Mango | gerösteter Sesam | 9,20

7 - Gänge Menü

74,50

*** 5 - Gänge Menü

55,00

SÜSSER ABSCHLUSS

„Schokoladen-Chili- Creme Brulee“

Gewürzananas | exotisches Fruchtsorbet | Cashewcrunch | 8,50

„Karamell Banane“

Salz-Karamell-Eis | Kaffeecreme | frische Mango | gerösteter Sesam | 9,20

„Thai-Exotik 2019“

Kokos-Passionsfruchtschnitte | kreolische Sauce | Maracujasorbet | Kokosdacquoise | Papaya-Granatapfelsalat | 9,50

„Joghurt-Limettentörtchen“

Kardamomeis | Orangen-Karotten-Sud | frische Orangenfilets | 8,90

„Dreierlei Sorbet“

mit Sekt aufgefüllt | 7,50

Bei Unverträglichkeiten & Allergene sprechen Sie uns bitte an
Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer