

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen:

„Gemischter Wintersalat“

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

„Hummerschaumsuppe“

kleines Medaillon | gebackener Salbei | Portweinreduktion | 8,80

„Wan – Tan – Chinesische Nudelsuppe“

Wan – Tan | Reissnudeln | Gemüse | 7,90

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

„Glasierter Barbarie - Entenbrust“

Honigpfeffer | Frühlingsrolle | Brokkoli | Süßkartoffelmousseline | 26,50

Bei Unverträglichkeiten & Allergene sprechen Sie uns bitte an

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

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 Jakobsmuschel 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 glasierte 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 |

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