

HEILIGABEND

Carpaccio und Tatar vom Bisonfilet mit Trüffelcreme und Kräutersalat

Carpaccio and tartar of bison fillet with truffle cream and herb salad

Essenz von der Tomate mit Basilikumklößchen

Essence of tomato with basil dumplings

Rosette von der Jakobsmuschel mit Thaicurrysauce und schwarzem Reis

Scallop with Thai curry sauce and black rice

Tranche vom Milchkalbsrücken mit geschmorter Backe, Madeirasauce,
Weichweizen und Brokkoli

*Rack of veal with braised cheek, Madeira sauce,
soft wheat and broccoli*

Lebkuchenparfait mit aufgeschlagener Schokoladencreme und eingelegten Zitrusfrüchten

Gingerbread parfait with whipped chocolate cream and pickled citrus

5 GÄNGE | 5 COURSES

€94

1. UND 2. FEIERTAG

LUNCH

Trilogie vom Thunfisch und Garnele

Trio of tuna and prawn

Gebrautes Thunfischmedaillon in Zimt-Sesamkruste mit Mangosalat

Roasted tuna medallion in cinnamon-sesame crust with mango salad

Geräucherter Thunfisch mit Tomatenkompott

Smoked tuna with tomato compote

Gebackene Garnele auf Avocado-creme

Baked prawn on avocado cream

In Mokka mariniertes Rinderfilet auf Karottenkompott mit Portweinsauce und Kartoffelspiralen

*Fillet of beef marinated in mocha, with carrot compote,
port wine sauce and potato spirals*

Dörrobstpraline mit Lebkucheneis, Muskatblütencrumble und Limonen-Whisky Sud

Dried fruit praline with gingerbread ice cream, mace crumble and lime-whisky sauce

3 GÄNGE | 3 COURSES

€65

1. UND 2. FEIERTAG

DINNER

Trilogie vom Thunfisch und Garnele

Trio of tuna and prawn

Gebratenes Thunfisch Medaillon in Zimt-Sesamkruste mit Mangosalat

Roasted tuna medallion in cinnamon-sesame crust with mango salad

Geräucherter Thunfisch mit Tomatenkompott

Smoked tuna with tomato compote

Gebackene Garnele auf Avocado creme

Baked prawn on avocado cream

Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz mit Kräuterklößchen, Tomatenwürfeln und Gemüseperlen

Bouillon of prime boiled veal with herb dumplings, tomato dice and vegetable pearls

Soufflierte Steinbuttschnitte auf Erbsengemüse mit Trüffelschaum

Gratinated turbot slice with peas and truffle foam

In Mokka mariniertes Rinderfilet auf Karottenkompott mit Portweinsauce und Kartoffelspiralen

*Fillet of beef marinated with mocha, with carrot compote,
port wine sauce and potato spirals*

Dörrobstpraline mit Lebkucheneis, Muskatblütencrumble und Limonen-Whisky Sud

Dried fruit praline with gingerbread ice cream, mace crumble and lime-whisky sauce

5 GÄNGE | 5 COURSES

€94