

DIE JAHRESZEITLICHE KARTE

von unserem Küchenchef
Hans-Hermann Schlömer

Romantik Menü

*Carpaccio vom Rind mit Kräuter-
Olivendressing, Pinienkernen und Rucolasalat*
Carpaccio with herbal-olive dressing, pine-seeds and rocket salad

V U

Petersilienschaumsüppchen mit Pernod und Jacobsmuschel
Parsley cream soup with Pernod and scallop

V U

*Lammcarrée an Thymianjus
mit Ratatouillegemüse und Gratinkartoffeln*
*Ribs of Lamb with thyme sauce,
ratatouille vegetables and gratinated potatoes*

V U

*Weißes Mousse au chocolat
mit Ananas-Chili-Karamell*
White mousse au chocolat with pineapple-chili caramel

48,00 €

Vital Menü

*Cremesüppchen von roter Paprika
mit Chili und Garnele*
Cream soup of sweet red pepper with chili and prawn

V U

*Gebratenes Zanderfilet auf Berg-Linsen
an Limonensauce und Risoléekartoffeln*
*Fried pike-perch fillet on lentils
in lemon sauce and fried potatoes*

V U

*Mocca-Parfait
an Passionsfruchtsauce mit Mangokompott*
Mocca parfait with Granadillasauce and mango compote

34,50 €

