

## Aschermittwochs-Menu

*Zweierlei vom Yellowfin Thunfisch  
auf asiatischem Glasnudelsalat*

\*\*\*

*Aufgeschäumte Karotten-Ingwersuppe  
mit grünen Meeresfrüchteravioli*

\*\*\*

*Skrei von den Lofoten an einer Schnittlauchsauce  
Petersilienwurzelpüree  
und überbackenen Kartoffelnoeken*

\*\*\*

*Grießflammerie auf Beerenragout  
mit Rumsahne und Cashew-Sauerrahmeis  
in der Honighippe*

\*\*\*

*Menü komplett Euro 52.50*

*Ohne Suppe Euro 46.00*

## Valentinstag-Menü

*Jacobsmuscheltatar und Räucherlachsrollchen  
auf Avocadoereme mit Shiso-Kresse*

\*\*\*

*Aufgeschäumte Zitronengras-Curry-Suppe  
mit gebratener Riesengarnele*

\*\*\*

*„Entrecote double“ mit Kräuterschaum  
an feuriger Chili-Pfeffersauce  
Bunte Gemüseauswahl  
Kartoffel-Roulade*

\*\*\*

*„Die Verführung“  
Quark-Kirschpralinen  
mit Opalys-Creme im Sesamkleid  
und Mougateis*

*Menü komplett Euro 52.50  
Ohne Suppe Euro 46.00*



## Fische

Poehierte Lachschnitte auf cremigem Schwarzwurzelgemüse Euro 24,90  
mit Basmati-Reiskrapfen  
B,E,D,A

Skrei von den Lofoten an einer Schnittlauchsauc  
an Petersilienwurzelpüree Euro 26,60  
und überbackenen Kartoffelnoeken  
B,E,A

## Hauptgerichte

Supreme von der Poulardenbrust an Trüffeljus Euro 19,90  
auf Schwarzwurzelrahmgemüse  
und überbackenen Kartoffelnoeken  
E,A,J

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren Euro 22,60  
Röstkartoffeln und gemischter Salat  
A,E

Überbackenes Argentinisches Roastbeef mit Kräuterschaum Euro 24,60  
grüne Pfeffersauce, Auberginen-Kaviar, Kirschtomaten  
und Kartoffel-Roulade  
E,A

Ausgelöste Rehkeule rosa gebraten an einer Pilzsauce Euro 29,90  
auf Petersilienwurzelpüree, Rosenkohlblätter  
und getrüffelten Reh-Ravioli  
A,E