

Menüvorschlag III

Amuse Gueule

Vorspeise

Sautierte Langostinos mit grünem Spargel, Mango-Chutney und Vanille-Limetten-Vinaigrette

o d e r

Kurz gebratener Thunfisch mit Sesamhonig, Gurke und Ananas

Suppe

Bärlauchsuppe mit gebackenen Jakobsmuscheln

Hauptspeise

Rosa gegrilltes Rinderfilet auf Mascarpone-Polenta mit Orangen-Lavendel-Chicoree
und Honig-Jus

o d e r

Branzino und Garnelen auf Artischocken-Safran-Ragout, Portweinspinat
und knusprigen Kartoffeln

Dessert

Topfen-Soufflé mit Banyuls-Feigen, Pinienkernmousse und Karamelleis

o d e r

Schokovariation mit Orangen

4-Gang-Menü € 42,-

Kuvert: 1,90 p.P.