

AMUSE GUEULE

SEEGRASSALAT ^{7,10}

mit gebratener Jakobsmuschel und Mangochutney

15,00

WILDENTENCONSOMMÉ ^{7,9,12,15,16}

mit Markklößchen und frischen Kräutern

8,00

GEBRATENE BLACK-TIGER-GARNELE ^{10,13,15}

an Spinatschaum mit Süßkartoffelpüree

21,00

ARGENTINISCHES ROASTBEEF

ROSA AM STÜCK GEBRATEN ^{9,13,15,16}

an Sauce Béarnaise mit glasierten Navetten und Kartoffelstroh

27,50

WALDBEER-MASCARPONEMOUSSE ^{7,9,14}

an Minzpesto

8,50

Menüpreis pro Person **74,00**

Unsere Weinempfehlung:

CHÂTEAU HAUTE BRANDE FLEUR DE VITRAC ⁶

trocken, AOC, Cuvée, Bordeaux

0,1 l Glas ... **4,20**

0,75 l Flasche ... **28,00**