

## feines, mediterranes Degustationsmenü

Gegrillte Garnelen auf Pepperoni-Mango Chutney und grünem Spargelsalat



Süßkartoffel-Chili Suppe mit Ricotta-Ravioli und schwarzem Sesam



Loup de Mer auf Bouillabaisserisotto, Mandelmuscheln und Fenchel-Orangenchutney

oder

Gefüllte Maishuhnbrust auf Kichererbsenragout, Gewürzjoghurt und sautiertem Frühlingsgemüse



Variation von weißer Valhrona Schokolade

4 Gang Menü € 49,00

## ganze Fische

Gerne servieren wir ganze Fische und Hummer ab 3 Personen nach Vorbestellung.

### leicht und anregend beginnen ...

Ella´s Beef Tartar mit Pinienkernen und Wachtelei	12,50
Kalbscarpaccio mit Dejonsencreme, Rucola, Scarmorza und gerösteten Sonnenblumenkernen	13,80
Komposition von der Gänseleber als Creme Bruleé, gegrillt auf Mandelmichgelee und Parfait auf Apfeltarte	14,50
Büffelmozzarella mit Feigen und marinierter Gemüseterrine mit Haselnussöl	11,50
Gegrillte Jakobsmuscheln im Macis Fond mit Jungzwiebel Ravioli	14,50
Mediterrane Petit Four Variation: 8 verschiedene Häppchen zum genießen (für 2 Personen)	28,00

### Suppen ...

Orientalische Fischsuppe mit Miesmuscheln, Vongole und Garnelen	13,50
Geeiste Gazpacho mit Passionsfrucht und Calamaretti in Olivenölgelee	9,50
Karotten-Ingwer-Schaumsuppe mit Ravioli und geschmorte Barbarieente	6,50



### **südliche Intensität genießen ...**

Weißer Heilbutt mit Oktopus, schwarzem Risotto, sautiertem Babyspinat und Muscovado-Essig	21,50
Seeteufel mit Rote-Rüben-Ravioli, grünem Spargel und Madras-Curry Schaum	23,00
Gebratener Steinbutt auf Lauchpüree, Kartoffel-Chorizo-Croissants und Trüffelvinaigrette	27,50
Filet vom argentinischen Rind auf Kartoffelterrinen mit grünen Bohnen und Peperonata	25,50
Lammkotelettes mit Vadouvan, knusprigem Maisbrot und Paprika-Zuckererbsenragout	22,50
Zitronenrisotto mit mediterranem Minze Gemüse und gegrilltem Halloumi	13,50

### **orientalische Opulenz entfachen...**

Lammstelze auf Pinienkern-Cous-Cous, Okra und Tomaten mit Salbei	18,50
Curry vom Huhn mit Cumin, Zimt, Pistazien und Basmatireis	13,50
Curry vom Lamm mit Chili, Minze, Mandeln und Basmatireis	14,50
Curry von Garnelen und Kürbis mit Basmatireis	16,50
Fenchel-Cherry-Tomatengemüse mit gehobeltem Parmesan und hausgemachten Fladenbrot	9,50



## entspannt und süß ausklingen ...

Gebrannte Mascarponecreme mit Erdbeer-Rhabarber Ragout und Tonka Bohneneis	7,60
Schokosoufflé auf Ananas Carpaccio und Mangosorbet	7,80
Mandel-Panna Cotta, frische Früchte und Himbeersorbet	7,20
Inspirierende Käseauswahl (Gouda 4 Jahre, Fourme de Neige, Chaource Lincet, Maxi Cados, Le Bougon, Chambertin, Basquiton, ...)	
klein	9,50
groß	12,00

