



## PRIME TIME

### JULI / AUGUST

WÄHLEN SIE AUS UNSEREN SAISONALEN KREATIONEN IHR  
3-GÄNGE DINNER MENU TÄGLICH VON 18.00-23.00 UHR

SELECT FROM OUR SEASONAL CREATIONS YOUR THREE COURSE DINNER MENU  
DAILY FROM 18.00-23.00

**43.00**

---

AVOCADO-TARTARE | KNUSPRIGE GARNELE | MANGOSALSA | PINIENKERNE (A,B)  
Avocado tartare | crispy prawn | mango salsa | pine nuts

ODER | or

LINSEN-KOKOSSUPPE | GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL (A,L,R,O)  
Lentil-coconut soup | roast scallop

—

STEAK VOM MILCHKALBSRÜCKEN | RAHMIGE STEINPILZE | ROSMARINERDÄPFEL | GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL (A,G,L,O)  
Saddle of veal steak | creamed porcini mushrooms | rosemary potatoes | grilled green asparagus

ODER | or

GEBRATENES BRANZINOFILET | KRÄUTER-LIMETTEN-RISOTTO | BABYSPINAT | SAUTIERTE STEINPILZE (D,G,L,O)  
Fillet of sea bass | herb-lime risotto | spinach leaves | sautéed porcini mushrooms

ODER | or

KRÄUTER-RICOTTARAVIOLI | STEINPILZE | BABYSPINAT | KONFIERTE TOMATEN (A,C,G,O)  
Herb-ricotta ravioli pasta | porcini mushrooms | spinach leaves | tomato confit

—

EXOTIKMOUSSE | MANGOSAUCE | KOKOSHIPPE | EXOTISCHE FRÜCHTE (A,C,G,H)  
Exotic mousse | mango sauce | coconut hollow water sticks | exotic fruits

ODER | or

KÄSEVARIATION (G,H,M,O)  
Exquisite cheese selection