



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 | TEMPURAGARNELE | MANGO-PINIENKERNLSALSA (A,B)
Avocado tartare | Tempura prawn | mango-pine nut salsa

ODER | or

ROTE LINSEN-KOKOSSUPPE | CASHEWKERNE (A,L,O)
Red lentil-coconut soup | Cashew nuts

FILET VOM ANGUSRIND | EIER-SCHWAMMERLGÜLYAS | GEBRATENER SERVIETTENKNÖDEL (A,G,L,O)
Beef tenderloin of black angus beef | chanterelles gulyas | roast bread dumpling

ODER | or

BRANZINOFILET | STEINPILZ RISOTTO | BABYSPINAT | KONFIERTE TOMATEN (D,G,L,O)
Fillet of sea bass | porcini mushroom risotto | spinach leaves | tomato confit

ODER | or

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

VARIATION VON DER VALRHONA SCHOKOLADE | FRISCHE BEEREN | BAISER (A,C,G)
Variation of Valrhona chocolate | fresh berries | meringue

ODER | or

JOGHURT-MARILLENMOUSSE | INGWER-LIMETTENSTREUSEL | HONIGHIPPE (A,C,G)
Yoghurt-apricot mousse | ginger-lime crumble | honey biscuit

ODER | or

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