

## **Menü**

In 7 Gängen

Brot mit Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

\*

### **‘Feiner Nudelsalat’**

Wildgarnelen mit Bouchot-Muscheln & Paprika-Salsa

\*

### **Mille-Feuille von der Aubergine**

Schmelztomaten mit Parmesan & Frischkäse

\*

### **Kabeljau**

Crème von der Santorini-Bohne, Olivenpesto, Fenchelsalat & Anissauce

\*

### **Souflaki vom Iberico**

Backkartoffeln mit Gremolata, Zitrone & Oregano

\*

### **Kalbsfilet**

Weisser Spargel mit Kerbel, Vinaigrette von jungen Bohnen & Sauce Béarnaise

\*

### **Graviera mit grünen Oliven, Mandeln & geröstetem Rosmarin**

\*

### **‘Kaltschale von Erdbeeren’**

Crème-double-Eis mit Mojito-Schaum

### **Menüpreise**

Menü Komplett - 140€

Weinreise - pro Glas 0,1 l - 10€

Sehr gerne servieren wir auch einzelne Gänge à la carte  
Vorspeisen 25€ - Zwischengänge 30€ - Hauptgänge 45€ - Dessert 15€

## Menü

In 4 Gängen

Brot mit Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

\*

### **‘Feiner Nudelsalat’**

Wildgarnelen mit Bouchot-Muscheln & Paprika-Salsa

\*

### **Kabeljau**

Creme von der Santorini-Bohne, Olivenpesto, Fenchelsalat & Anissauce

\*

### **Kalbsfilet**

Weisser Spargel mit Kerbel, Vinaigrette von jungen Bohnen & Sauce Béarnaise

\*

### **Graviera mit grünen Oliven, Mandeln & geröstetem Rosmarin**

Oder

### **‘Kaltschale von Erdbeeren’**

Crème-double-Eis mit Mojito Schaum

## Vegetarisches Menü

In 4 Gängen

Brot mit Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

\*

### **‘Kleiner Nudelsalat’**

Paprika-Sala & frische Erbsen

\*

### **Mille-Feuille von der Aubergine**

Schmelztomaten mit Parmesan & Frischkäse

\*

### **‘Risotto’**

Spargel mit Croûtons & Holunderblütensauce

\*

### **Graviera mit grünen Oliven, Mandeln & geröstetem Rosmarin**

Oder

### **‘Kaltschale von Erdbeeren’**

Crème-double-Eis mit Mojito-Schaum

### Menüpreise

4 Gänge - 95€

Vegetarisch in 4 Gängen 80€

Weinreise - pro Glas 0,1 l - 10€

Sehr gerne servieren wir auch einzelne Gänge à la carte  
Vorspeisen 25€ - Zwischengänge 30€ - Hauptgänge 45€ - Dessert 15€