

Unser Küchenchef Fabian Ballosch empfiehlt

Vorspeisen

Luftgetrockneter Heublumenschinken mit Honigmelone,
Karamelisiertem Ziegenkäse an Wildkräutersalat

28

„Trilogie vom Thunfisch“
an lauwarmem Spargel-Mangosalat

32

Bouillabaisse

18

Hauptgänge

ca 900 g

Grilliertes T-Bonesteak an grünem Spargel mit Pommes dauphine
und Estragon-Jus

Ab 2 Personen

P.P.

64

Gebratenes Lachsfilet mit Limetten-Vinaigrette,
auf lauwarmem Gurkensalat mit Süsskartoffelpüree

49

