

Abendkarte

Salate & Vorspeisen

Tataki vom Thunfisch mit Wakame Salat	21
Schneekrabben mit Avocado und Tomatensauce	23
Vietnamesischer Entenbrust Salat in Tamarindensauce	21 (17)
Gepoppte Langostinos auf lauwarmen Glasnudelsalat	24
Hausgemachte Gänsestopfleber mit Brioche und Feigen	29
Vorspeisen Variation von der Etagere ab 2 Personen	p. P. 29
$\sim\sim\sim$	
Suppe	
Suppe	
Die legendäre Kokos Fisch Suppe mit Einlage	14 (9)
Kartoffelschaum mit weißem Alba Trüffel	18
$\sim\sim\sim$	
Hountgöngo	
Hauptgänge	
Butterfisch Filet auf Cremiger Miso Polenta und Kürbis	39
Gebratene Riesengarnelen in roter Curry Sauce , Basmatireis	41
Steinbuttfilet mit Artischocken auf Scampi Risotto	45
Hirschrücken in Orangen Wildsauce mit Schupfnudeln	43
Kalbsfilet, Thermidor" mit Hummerragout gratiniert, Kartoffel	54
$\sim \sim \sim$	
Süßes	
Weißes Sesam Mousse mit schwarzem Sesam Eis	14
Käseauswahl mit Feigensenf	18 (12)
Gratiniertes Crumble vom Gravensteiner Apfel mit Mandeleis	13
Safran Creme Brulee mit Himbeeren	12