

SOMMERLICHE LEICHTIGKEITEN

28. JUNI BIS 20. AUGUST

VORSPEISEN

Salat „Elements“ mit Hirtenkäse, Oliven und Tomaten (vegan)	€ 10,50
Flusskrebsterrine mit Sellerie, Pfirsich und Dill	€ 13,50

SUPPEN

Blumenkohlcremesuppe mit Mandeln (vegan)	€ 6,50
Kokosmilch-Kaltschale mit gebratenem Joghurthähnchen	€ 7,00

ZWISCHENGÄNGE

Couscous mit Hibiskus-Tandorischäum, Edamame und Granatapfel (vegan)	€ 12,80
Artischockenravioli mit Balsamico-Kirschen und Radieschen (vegan)	€ 14,50
Gegrillter Tintenfisch mit Safran, zweierlei Aubergine und Stachelbeere	€ 14,90

HAUPTGÄNGE

Gebratener Rehrücken mit Johannisbeersoße, wildem Brokkoli und Artischockenravioli	€ 26,80
Gebratener Lammrücken mit Tomatenpesto, Blattspinat und Wedges	€ 28,90
Dry Aged T-Bone Steak mit Zitronen-Knoblauchbutter, Paprika und marinierten Blattsalaten	€ 31,90
Buttermakrele mit Speckschaum, Prinzessbohnen und lila Süßkartoffel	€ 24,80
Gegrillte Garnelen mit Ingwerschaum, Edamame und Couscous	€ 25,90

DESSERT

Holunder-Buttermilch Cube	€ 7,90
Zitronengras-Crème Brûlée mit Brombeersorbet	€ 9,50
Sorbetvariation mit marinierten Früchten <small>(vegan)</small>	€ 10,80
Dessertvariation „Elements“	€ 13,80

FEINSCHMECKER MENÜ

Flusskrebsterrine mit Sellerie,
Pfirsich und Dill

Kokosmilch-Kaltschale mit
gebratenem Joghurthähnchen

Gegrillter Tintenfisch mit Safran,
zweierlei Aubergine und Stachelbeere

Mirabellensorbet mit Wermutlikör

Gebratener Lammrücken mit Tomatenpesto,
Blattspinat und Wedges

oder

Buttermakrele mit Speckschaum,
Prinzessbohnen und lila Süßkartoffel

Zitronengras-Crème Brûlée mit Brombeersorbet

Menü € 67,00

VEGANES MENÜ

Salat „Elements“ mit Hirtenkäse,
Oliven und Tomaten

Blumenkohlcremesuppe mit Mandeln

Couscous mit Hibiskus-Tandorischäum,
Edamame und Granatapfel

Tomatensorbet mit Zitronenthymian

Artischockenravioli
mit Balsamico-Kirschen und Radieschen

Sorbetvariation mit marinierten Früchten

Menü € 51,00