

Reise um die Welt

08. JANUAR BIS 13. FEBRUAR

VORSPEISEN

- Pastrami mit Granatapfel, Ziegenfrischkäse
und Essiggurke (A, G, H, M, O) € 16,50
- Griechischer Käse mit Olive, Tomate
und Castelfranco (A, F, H, M, O) (vegan) € 17,80

SUPPEN

- Geflügelrahmsuppe mit Kokos und Teriyaki Hähnchen (E, F, G, O, N) € 9,50
- Paprikakraftbrühe mit frittiertem Dim Sum (A, F, H) (vegan) € 9,50

ZWISCHENGÄNGE

- Blumenkohlcurry mit Noriblätter und Wildreis (F, H, N) (vegan) € 18,90
- Edamame Spaghetti mit Chilischäum und Pak Choi (F, H, N) (vegan) € 20,50
- Gebratene Jakobsmuscheln mit Safran, Crème fraîche
und Zitronenrisotto (G, H, L, R) € 22,90

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose,
(H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Maishähnchen mit Ingwer, Lotuswurzel und Wildreis (G, H, L, N, O)	€ 30,90
Geschmorte Milchkalbsbacken mit Heidelbeere, Spinat und Kerbelknolle (G, H, L, O)	€ 31,50
Argentinisches Roastbeef mit Hummersoße, grünem Spargel und Blätterteigkartoffel (A, B, C, G, H, L, O)	€ 35,90
Gegrillte Barramundi mit Chilischäum, Pak Choi und Edamame Spaghetti (D, F, G, L, O)	€ 31,90
Gegrillte Meerbarbe mit Tandoori, lila Möhren und Buchweizen (D, F, G, L, O)	€ 32,80

DESSERT

Apple Pie mit Vanilleeis (A, C, G, E, H, O)	€ 12,50
Mandarine mit Champagner und Pekannuss (A, F, H, O) (vegan)	€ 14,90
Duett von Pistazie und Limette mit Milch (A, C, E, G, H, O)	€ 15,90
Dessertvariation „Elements“ (A, C, E, F, G, H, N, O)	€ 17,50

Feinschmecker-Menü

Pastrami mit Granatapfel,
Ziegenfrischkäse und Essiggurke (A, G, H, M, O)

Geflügelrahmsuppe
mit Kokos und Teriyaki Hähnchen (E, F, G, O, N)

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Safran, Crème fraîche und Zitronenrisotto (G, H, L, R)

Ingwer-Zitrone-Minz-Sorbet (A, E, H, O)

Argentinisches Roastbeef mit Hummersoße,
grünem Spargel und Blätterteigkartoffel (A, B, C, G, H, L, O)

oder

Gegrillte Meerbarbe mit Tandoori,
lila Möhren und Buchweizen (D, F, G, L, O)

Duett von Pistazie und Limette
mit Milch (A, C, E, G, H, O)

Menü € 90,00

Veganes Menü

Griechischer Käse mit Olive,
Tomate und Castelfranco (A, F, H, M, O)

Paprikakraftbrühe mit frittiertem Dim Sum (A, F, H)

Blumenkohlcurry
mit Noriblätter und Wildreis (F, H, N)

Mangosorbet (A, E, H, O)

Edamame Spaghetti
mit Chilischäum und Pak Choi (F, H, N)

Mandarine mit Champagner und Pekannuss
(A, F, H, O)

Menü € 76,00