

HEILIGABEND

Carpaccio und Tatar vom Bisonfilet mit Trüffelcreme und Kräutersalat

Carpaccio and tartar of bison fillet with truffle cream and herb salad

Essenz von der Tomate mit Basilikumklößchen

Essence of tomato with basil dumplings

Rosette von der Jakobsmuschel mit Thaicurrysauce und schwarzem Reis

Scallop with Thai curry sauce and black rice

Tranche vom Milchkalbsrücken mit geschmorter Backe, Madeirasauce,
Weichweizen und Brokkoli

*Rack of veal with braised cheek, Madeira sauce,
common wheat and broccoli*

Lebkuchenparfait mit aufgeschlagener Schokoladencreme und eingelegten Zitrusfrüchten

Gingerbread parfait with whipped chocolate cream and pickled citrus fruits

5 GÄNGE | 5 COURSES

€94

1. UND 2. FEIERTAG

LUNCH

„Trilogie vom Thunfisch und Garnele“

“Trio of Tuna and shrimp“

Gebratenes Thunfisch Medaillon in Zimt-Sesamkruste auf Mangosalat

Roasted tuna medallion in cinnamon-sesame crust on mango salad

Geräucherter Thunfisch mit Tomatenkompott

Smoked tuna with tomato

Gebackene Garnele auf Avocado creme

Baked shrimp on avocado cream

In Mokka mariniertes Rinderfilet auf Kompott von Karotten
mit Portweinsauce und Kartoffelspiralen

Fillet of beef marinated in mocha, on a compote of carrots

with port wine sauce and potato spirals

Dörrobstpraline mit Lebkucheneis, Muskatblütencumble und Limonen-Whisky Sud

Dried fruit praline with gingerbread ice cream, mace crumble and lime- whisky sauce

3 GÄNGE | 3 COURSES

€65

1. UND 2. FEIERTAG

DINNER

„Trilogie vom Thunfisch und Garnele“

„Trilo of Tuna and shrimp“

Gebratenes Thunfisch Medaillon in Zimt-Sesamkruste auf Mangosalat

Roasted tuna medallion in cinnamon-sesame crust on mango salad

Geräucherter Thunfisch mit Tomatenkompott

Smoked tuna with tomato

Gebackene Garnele auf Avocadocreme

Baked shrimp on avocado cream

Kalbstafelspitzkraftbrühe mit Kräuterklößchen, Tomatenwürfeln und Gemüseperlen

Bouillon of prime boiled veal with herb dumplings, tomato and vegetable

Soufflierte Steinbuttschnitte auf Erbsengemüse
mit Trüffelschaum

*Turbot slices on pea vegetables
with truffle foam*

In Mokka mariniertes Rinderfilet auf Kompott von Karotten
mit Portweinsauce und Kartoffelspiralen

*Fillet of beef marinated with mocha, compote of carrots
with port wine sauce and potatoes*

Dörrobstpraline mit Lebkucheneis, Muskatblütencumble und Limonen-Whisky Sud

Dried fruit praline with gingerbread ice cream, mace cumble and lime- whisky sauce

5 GÄNGE | 5 COURSES

€94