

KOSTBAR

Entdecken & genießen

„PROBIERERLE“ MENÜ

**Lassen Sie sich
von unserem Küchenchef Marco Akuzun überraschen!
Alles in kleinen „Probiererle“ Größen**

***Auf Anfrage bereiten wir Ihnen auch gerne ein
vegetarisches Menü vor!
Zögern Sie bitte nicht uns zu fragen!!***

5 Gänge	79 € p.P.
6 Gänge	89 € p.P.
7 Gänge	99 € p.P.

MENÜ „KOSTBAR“ - in 3 Gängen 55 € p.P.

Unsere Bouillabaisse von Atlantikfischen
Bohnen / Artischocke

„Label Rouge“ Hühnerbrust
Kürbis / Pak Choi / Moghrabieh / Tom Kha Gai / Cashews

Bananensplit „Speisewelt“
Milkschokolade / Mandel

*Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.
Fragen Sie uns gerne nach unserer Allergenkarte.*

VORSPEISEN / SALATE

Blattsalat / geröstete Kürbiskerne / eingelegter Kürbis / Croûtons

18 €

Blattsalate / Wiesenkräuter / Tomate / Croûtons

klein 6 € / groß 14 € wahlweise mit **Wildwassergarnelen oder Meeresfischen** (+ 9,50 €)

Feldsalat / Himbeere / Speck / Croûtons

16 €

Färöer Lachstatar / Soja / Ingwer / Radieschen / Avocado / Thaicurry / Wakamealgen

22 €

Rindercarpaccio / Aceto Balsamico / Kapern / Parmesan / Rucola / Tamarillo

23 €

SUPPEN

Unsere Bouillabaisse von Süß- & Salzwasserfischen / Bohne / Artischocke 19 €

Kürbis-Kokos-Suppe / Zitronengras / Garnele / Zuckerschoten 16 €

FISCHGERICHTE

Savarin vom Saibling / Kartoffel / Liebstöckel / Schwarzwurst / Wiesenkräuter / Kaviar

Zwischengericht 32 €

Kabeljau / Basilikum / Kirschtomate / schwarze Olive / Acquerello Risotto

Zwischengericht 30 € / Hauptgericht 37 €

VEGETARISCH

Hausgemachte Pasta / Alba Trüffel / Trüffelrahmsauce

Zwischengericht 32 € / Hauptgericht 44 €

Hausgemachte Pasta / mediterranes Gemüse / Parmesan / weißer Tomatenschaum

Zwischengericht 18 € / Hauptgericht 25 € wahlweise mit **gereiftem Pata Negra Schinken** (+ 8 €)
wahlweise mit **Meeresfischen oder Garnelen** (+ 9,50 €)

Pochiertes Bio-Landeier / Kartoffel / Pilze / fermentierter Knoblauch / Wiesenkräuter

20 €

FLEISCHGERICHTE

Geschmorte Kalbsbacke / Sellerie / Pilze / Wirsing / Tasmanischer Pfeffer

Zwischengericht 32 € / Hauptgericht 39 €

US Prime Rinderfilet / Petersilie / Petersilienwurzel / Kräuterseitlinge / Saubohnen

Hauptgericht 60 €

„Label Rouge“ Hühnerbrust / Kürbis / Pak Choi / Cashews / Tom Kha Gai / Moghrabieh

Zwischengericht 29 € / Hauptgericht 35 €

Zusätzliche Beilagen:

Pasta + 4 €

Risotto Reis + 4 €

Salzkartoffeln + 4 €

DESSERT

Baklava / Feige / Pistazie / Honig 16 €

Bananensplit „Speisewelt“ / Milkschokolade / Mandel 15 €

Sorbet Trilogie „Speisewelt“ 12 €