



Herzlich Willkommen!

»Wir wollen verbinden. Modern mit historisch. Holz mit Metall, jung mit alt, aber auch salzig mit süß, exotisch mit vertraut, Erlebnis mit Entspannung.

Nur wenn sich scheinbar widersprechende Pole miteinander harmonisch zu einem Ganzen verbinden, sind wir zufrieden.«

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen außergewöhnlichen, erlebnisreichen und genussreichen Aufenthalt!

APERITIFEMPFEHLUNG

Champagnercocktail „Shoot me up“

Cognac, Lime Juice, Crème de Cassis, Angostura & Champagner 11,50€

Bellini

Frisches Mark von weißen Pfirsich mit Prosecco aufgefüllt 4,60€

Glas Prosecco

Terre di Sant' Alberto, Valdobbiadene Vino Spumante DOC Brut 4,50€

Aufstrich

Yuzu Butter & gesalzener Chili Tomaten Aufstrich	pro Portion 3,80€
Hausgemachtes Griebenschmalz	pro Portion 3,60 €

Silvester Menü

Ceviche vom Zander

*roh marinierter Zander mit Limetten, Chili, Petersilie
auf Avocadocrème*

Getrüffelte Kartoffelcrème Suppe

mit Hummerstreifen

Filet vom Seewolf

auf geschmorten roten Paprika mit schwarzer Oliven Pesto

Geeister Mojito

Limetten-Minze Sorbet mit Rum

Rinderfilet

*medium gebraten auf Schnittlauch-Senfsauce
mit Rotwein Schalotten und Pastinaken Rösti*

„La Noche Latina “

Baby Ananas „Merengue“ -

Zartbitter-Schokoladenmousse mit Chili und Passionsfruchtsüppchen

3 Gang Menü /Suppe/ Rind/ Dessert / p.P. € 38,50

4 Gang Menü/Ceviche/Suppe/ Rind/ Dessert/ p.P. € 49,50

6 Gang Menü p.P. € 69,50

Vorspeisen

Ceviche vom Zander

*roh mariniertes Zander mit Limetten, Chili, Petersilie
auf Avocado-creme*

€ 11,90

Veganer Linsen-Feigensalat

mit Dörripflaumen-und Aprikosen

€ 9,90

Suppen

Getrüffelte Kartoffelcreme Suppe

mit Hummerstreifen

€ 7,50

Vegane Apfel-Meerrettich Suppe

mit rote Bete Stroh

€ 5,80

Fisch Hauptgang

Filet vom Seewolf

*auf geschmorten roten Paprika mit schwarzer Oliven Pesto
und kleine Kartoffeln*

€ 21,00

Fleisch Hauptgang

Rinderfilet medium gebraten

*auf Schnittlauch-Senfkornsauce mit Rotwein Schalotten
und Pastinaken Rösti*

€ 25,00

Veganer Hauptgang

Vegane Dinkelnudeln

*mit geschmorten Chicorée, Radicchio Salat Blättern
und Petersilien-Olivenöl Gremolata*

€ 16,90

Desserts

Baby Ananas „Merengue“ -

Zartbitter-Schokomousse mit Chili und Passionsfruchtsüppchen

€ 9,20

Geeister Mojito

Limetten-Minze Sorbet mit Rum

€ 5,50