

Aperitiv

Amalia Brut 2019

* Methode Champagne *
Moschofilero | Tselepos

o d e r

Amalia Brut Rosé

* Methode Champagne *
Agiorgitiko | Tselepos



Grüß aus der Küche

Mediterrane Gemüseterrine

mit karamellisierten Oliven
& Feta Creme

Beef Tatar

mit Wachtelei, Kartoffelstroh
& Kapern-Mayonnaise

o d e r

Thunfisch-Tagliata

mit Mango-Koriander Relish,
roter Zwiebel & Sesamhippe



Karfiol Panna Cotta

mit geröstetem Karfiol,
Buchweizen & Yuba

o d e r

Gegrillte Garnelen

mit Süßkartoffel, Curry-Ingwer Sauce
& Kokos Crunch



Mit Süßholz

lackierter Wolfsbarsch
auf Sellerie-Haselnuss Risotto,
Zuckerschoten & Sauce Bouillabaisse

o d e r

Rosa Rinderfilet

auf Pastinakengratin, grünem Spargel,
Oxtailjus & Estragonschaum

Dessert

Variation aus dunkler &
weißer Schokolade
mit Granatapfel & Kiwisorbet

o d e r

Reblochon de Savoie
mit Portwein-Quitte, Früchtebrot
& Walnusspesto



3-Gänge Menü € 59.-

4-Gänge Menü € 69.-

inkl. Aperitiv



Kuvert € 3.50 p.P.