

INNOVATION

Kreationen, die den Leistungsstandard unserer Küche zeigt. Kreativ, zeitgemäß-innovativ und dennoch den Wünschen und Bedürfnissen unserer Kunden angepasst.

VORSPEISEN

Wolfsbarsch als Ceviche mit Limetten, Rohrzucker und Kräutern gebeizt
Mango, Edamame, Passionsfrucht-Mayo (GF)

Heißgeräucherter Lachs – BBQ-Style
Orangen-Fenchel-Salat, Kaviar

Wildfang-Rotgarnele mit Kokos, gegrillter Wassermelone und Szechuan-Pfeffer

Entenschinken aus der Brust
mit grünem Spargelsalat und Beeren-Steinobst-Chutney (GF)

Tandoori-Hähnchen-Spieß
Spinatsalat, Cashewkerne in Purple Curry

Beluga-Linsen-Salat
mit feinem Gemüse, Fetakäse und Rote Bete als Pesto (V, GF)

Bio-Quinoa-Salat mit Cranberries und gerösteter Kürbis
Frühlingszwiebeln mit Cassis-Apfel-Dressing (V+)

Festlicher Brotkorb

HAUPTGERICHTE

Rinder-Buglende-Röllchen mit Petersilienwurzel
Cranberry-Meerrettich-Crème

Lammragout als Tajine mit Gemüse und Dörrobst
mit Kreuzkümmel und Zatar gewürzt

Marinierte St. Pierre Fischfilets mit Gambas-Thaicurry
in fruchtig-scharfer Kokos-Soße

Gebratene Bio-Vollkorn-Nudeln mit Cashew-Soja, Wok-Gemüse (V+)

Duftreis, Süßkartoffel-Kokos-Püree, Cous-Cous mit Raz el Hanout (V+)

DESSERT

Schokoladen-Pfeffer-Ganache und Sesam-Brownie
mit Pfeffer und Kirschen, Premium Tabak (GF)

Bio Chiasamen-Kokos-Pudding
mit Mangosalat, Kiwi, Passionsfrucht (V+, GF)

Kir Royal aus Champagner-Espuma, Cassis,
Blattgold-Crunch (GF)

Unsere Wein-Empfehlung:

Sauvignon blanc, Reichsrat von Buhl, Pfalz
Kleine Schwarze, Metzger, Pfalz