

# 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