

MONATSKARTE



VORSPEISE

Geflämmte Lachstrance „Mojito“
Limetten-Fenchel-Salat | Shitake | Misomayonnaise

19 EUR

Pfifferlingscremesuppe
Pumpernickel | Petersilie

10 EUR

Geräucherte Forelle
Vichyssoise | Kaviar | Wildkräuter

17 EUR

HAUPTGANG

Lammkaree
Salbeijus | Bohnencassoulet | Gnocchi
Lavendelkrokant

32 EUR

Saltim Bocca vom Seeteufel
Hummerschaum | Paprika | Beluga Linsen

33 EUR

Grillgemüse
Rosinen-Couscous | Joghurt | Minze

20 EUR

DESSERT

Crème Brûlée
9 EUR

Tiramisu
9 EUR

Panna Cotta
Glasierter Himbeeren | Minze 9 EUR

Pavlova
Cassis Sorbet | Baiser | Mascarpone Crème | Beeren
12 EUR

Schokoladenbrownie mit Vanilleeis 7,50 EUR

Affogato al Café 4,50 EUR

Hausgemachtes Vanilleeis | Fruchtsorbet
2 EUR pro Kugel

Café Gourmand (inkl. Heißgetränk) 14 EUR

Streifzug durch die Patisserie
in die Tischmitte zum Teilen oder zum alleinigen genießen
22 EUR

Unsere verwendeten Lebensmittel entsprechen der höchsten Bio-Qualität
und wir achten stets auf Saisonalität und Regionalität.