

Aktuelle Genüsse

10.04. - 24.04.2025

VORSPEISE

Garnelen Mangotatar mit Sesamcrunch

Ein fein gewürfeltes Tatar aus süßer, reifer Mango und zarten Garnelen, harmonisch abgeschmeckt mit Limette, Chili und frischen Kräutern. Das fruchtige Aroma der Mango verbindet sich mit dem maritimen Charakter der Garnelen zu einem erfrischenden Auftakt. Getoppt wird das Ganze von einer samtigen Creme aus gegrillter Paprika, die eine rauchige Tiefe verleiht, und einem knusprigen Sesamcrunch, der für den perfekten texturalen Kontrast sorgt. Ein leichtes, elegantes Spiel aus Süße, Schärfe und Röstaromen. | 24,90

MITTELPUNKT

Dry Aged Eine Auswahl besonderer Cuts finden Sie in unserem Dry Ager.

BEILAGEN

Gegrillter grüner Spargel & wilder Brokkoli in Honig-Beef-Glasur

Knackiger grüner Spargel und wilder Brokkoli, gegrillt und in einer süß-herzhaften Honig-Beef-Glasur geschwenkt. Serviert mit geschmolzenen Tomaten und gerösteten Haselnüssen – eine aromatische Kombination mit Röstaromen und Biss. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

Udon-Nudeln in Soya-Backpflaumen-Glace

Breite, samtige Udon Nudeln, vereint mit einer intensiven Glace aus salziger Sojasauce und süßlich herber Backpflaume. Begleitet wird das Gericht von bunter Paprika, feinem Frühlingslauch, knackigen Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen. Die Kombination aus süß, salzig, fruchtig und knusprig sorgt für ein vielschichtiges asiatisches Geschmackserlebnis. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

NACHSPEISEN

Tagesdessert (V)

Diese Woche überraschen wir Sie mit wechselnden Tagesdesserts.