

Aktuelle Genüsse

24.10.-03.11.2024

VORSPEISEN

Gebratener Heilbutt mit Yuzu & Vanille

IEine elegante Komposition aus Land und Meer: Zart gebratenes Heilbuttfilet trifft auf die erfrischende Zitrusnote der japanischen Yuzu-Sauce. Luftig-leichte soufflierte Kartoffeln sorgen für eine spannende Textur, während der samtige Vanilleschaum dem Gericht eine überraschend süßliche Note verleiht. Das intensive Lauchöl setzt einen aromatischen Schlusspunkt. Eine Vorspeise, die französische Finesse mit asiatischer Leichtigkeit verbindet. | 18,50

MITTELPUNKT

Dry Ager

Eine Auswahl besonderer Cuts finden Sie in unserem Dry Ager.

BEILAGEN

Safranreis „Paella Style“ (v)

Aromatischer Reis in leuchtend goldener Safranfarbe trifft auf eine bunte Gemüsevielfalt: Knackige Erbsen, zweierlei Paprika, grüne Bohnen und herzhaft Oliven. Cremige Kichererbsen geben dem Gericht Substanz. Gekrönt wird diese spanisch inspirierte Komposition von einem perfekt gegarten Onsenai mit cremigem Kern. Geröstete Rauchmandeln sorgen für Crunch, ein Spritzer Zitrone für mediterrane Frische. Eine Beilage, die Sie an sonnige Tage an der spanischen Küste erinnert. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

Udon in Hoisin-Glace (v)

Dicke japanische Weizennudeln in würzig-süßer Hoisin-Glace geschwenkt. Knackige Paprika sorgt für Frische, während fermentierte Erdnüsse dem Gericht eine spannende Umami-Note verleihen. Kross gebratene Röstzwiebeln geben den perfekten Crunch. Eine asiatisch inspirierte Beilage, die Textur und Tiefgang zu Ihrem Hauptgericht bringt und es mit fernöstlichen Aromen bereichert. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

NACHSPEISEN

Tagesdessert

Diese Woche überraschen wir Sie mit wechselnden Tagesdesserts.

(v) All diese Gerichte sind vegetarisch.

(v+) All diese Gerichte sind vegan.

(A) All diese Gerichte enthalten Alkohol.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene erfrage bitte beim Servicepersonal. Die Angaben des Gewichts beziehen sich auf das Rohgewicht. Es gibt ungefähr einen kleinen Grillverlust von ca. 15–20%.