

Oster-Menü im Fine Dining Restaurant
Samstag ab 18 Uhr / Sonntag & Montag von 12:00-14:00 / 18:00-21:00

Gebeizte Island-Lachstranche
Erbsencreme/ Erbsenspargel / Erdbeervinaigrette / essbare Blüten * 20

Cappuccino von Urkarotte-Ingwer-Kokosmilch * 12
& gebackene Ebi Garnele im Pankomantel

Lammhüfte mit Salbei-Minz-Cremolata
gebratene Polenta Schnitte, gefüllte Schmortomate * 34

Eistarte „Benedictine“
Ananas-Beignets, Rotweinsauce *14

Menüpreis p.P 79,00
Weinreise 4 Gänge 39

***Kennzeichnungen gelten als a la Carte Preise**

Menüalternative vegetarisch

Milder Ziegenkäse leicht karamellisiert
Rhabarber, Nüsse *15,9

Cappuccino von Urkarotte-Ingwer-Kokosmilch *8

Mit Polenta und Rucola gefüllte Paprika
Grilltomate und buntes Bohnen-Cassoulet *21,9

Eistarte „Benedictine“
Ananas-Beignets, Rotweinsauce *14

Menüpreis p.P. 59
***Kennzeichnungen gelten als a la Carte Preise**