

Extra-Empfehlungen: €

Gänseberparfait,
Feigenconfit, marinierte Zuckerschoten, Briocheteig 19,00

Risotto mit Garnelen und gehobeltem Parmesan 21,50

Original Wiener Schnitzel
warmer Kartoffel-Gurkensalat 23,00

Karree vom Salzgraslamm mit Kräuter-Senfkruste
gefüllter Artischockenboden, milde Knoblauchjus 36,00

„Surf & Turf“ von Rinderlende und Scampi mit
Kohlrabi-Gemüsekörbchen, Malabarpfefferjus 44,00

Dessert:

warmes Aprikosentörtchen
Oliven-Minzsoße, weißes Schokoladen-Walnusseis 12,00

* * * * *

* *

MENU € 72,50

à la Carte

à la minute warmgeräucherter Schottischer label rouge
Lachs auf Orangen-Fenchelsalat € 17,50

oder

Carpaccio vom US Prime Beef mit Avocadotartar € 18,00

* * *

Karotten-Ingwersüppchen € 9,00

* * *

<i>Saltimbocca vom Weidekalbfilet mit Eisweimbalsamicovelouté</i>	€ 33,50
<i>oder</i>	
<i>Zanderfilet mit Kartoffelschuppen gebraten, geschmorter Chicoreé, Limonenölsoße</i>	€ 27,00
<i>oder</i>	
<i>Gebratene Perlhuhnbrust Paprika-Aprikosengemüse, Lavende-Zitronenessigjus</i>	€ 29,50
* * *	
<i>Warmes Schokoladenküchlein, Mangosoße, Pralinenrahmeis</i>	€ 12,50
* * *	
*	

Extra-Empfehlungen: €

<i>Gänseleberparfait mit marinierten Zuckerschoten, Feigenconfit und geröstetem Briocheteig</i>	19,50
<i>Risotto mit Garnelen und gehobeltem Parmesan</i>	22,00
<i>Karree vom Salzgraslamm mit Kräuter-Senfkruste gefüllter Artischockenboden, milde Knoblauchjus</i>	36,00
<i>„Surf & Turf“ von Rinderlende und Scampi mit Kohlrabi-Gemüsekorbchen, Portwein-Trüffelbuttersoße</i>	44,00

Dessert:

<i>warmes Aprikosentörtchen Oliven-Minzsoße, weißes Schokoladen-Walnußeis</i>	12,00
---	-------

Kleines Land-Menu

€ 56,00

*Im Kartoffelmantel gebratener Ziegenkäse
auf Frisée-Rapunzelsalat*

* * *

Hummerbisque

* * *

*sautierte Rinder-Kalbsfiletstreifen auf Spargelrisotto
und Orangen-Estragonvelouté*

* * *

*Limoncello-Ricottahalbgefrorenes
auf Erdbeer-Aprikosenkompott*

* * *

*

Menu € 39,50

Avocado, Lachstartar, Wildkräutersalat

* * * *

*Kalbsblanquett, Lauchherzen,
Grenaillekartoffeln*

oder

*gegrillter Babyseeteufel, mediterranes Gemüse,
Limonenöl-Basilikumvelouté*

* * * * *

*Limoncello-Ricottahalbgefrorenes
Erdbeer-Aprikosenkompott*

* * *

*

Neu in unserem Hause!

*Merlin Catering & Partyservice & Villa Fayence
eine schöne Kooperation von professionellem*

*Außer Haus Service und kreativer Küche
ob für 20 oder bis zu 1000 Personen
Sie haben die Wahl!*

* * * * * * * *

Unsere Desserts

Schokoladen-Chillimousse mit Amarenakirschen
9,00

Ricotta-Limoncellohalbgefrorenes, Aprikosen-Erdbeerkompott
10,00

warmes Aprikosentörtchen, weiße Schokolade-Walnußrahmeis
11,50

warmer Schokoladenauflauf, Mangosofße, Pralinenrahmeis
11,50

Dessert Variation
14,00