

Dessert

Lauwarmes Schokoladentörtchen*
mit Pumpernickeleis

7,00 €

Variation von der Ananas
mit Kokoseis

7,50 €

Dreierlei Fruchtsorbets

6,80 €

Käseauswahl
von Maitre Affineur G. Waltmann

6,10 €

Weinempfehlung zum Dessert

Château Roumieu
Sauternes A.O.C.
Glas 5 cl

4,50 €

Aperitif

Brut Tradition
J.M. Gobillard & Fils
Glas 0,1 l

7,50 €

Brut Rosé
J.M. Gobillard & Fils
Glas 0,1 l

8,50 €

Unser Weinexperte empfiehlt

edition AIDA
Weißburgunder Spätlese, trocken
Brogsitter Weingüter
Rheinhessen

24,90 €

Zweigelt
Leo Hillinger
Burgenland, Österreich

29,90 €

Empfehlung zum Wein

LIZ Mineralwasser 0,75 l
mit oder ohne Kohlensäure

6,90 €

Menüauswahl

Geräucherte Wildentenbrust
auf Orangen-Minz-Couscous und Feigenmarmelade

—

Wachtelessenz

—

Praline von der Jakobsmuschel*
auf rotem Reis

—

Holunder-Grüntee-Sorbet

—

Geschmorte Kalbshaxe
auf Selleriepolenta und Mini-Möhren

—

Ananascarpaccio
mit Kokosmousse und Passionsfruchtsauce

oder

Käseauswahl vom Wagen
mit Feigensenf

32,50 €

À la carte

Thunfischtatar* mit Karotten-Ingwersalat

16,50 €

—

Gebratene Wachtelbrüstchen*
auf geschmortem Paprikasalat
mit Schalottenvinaigrette

16,50 €

—

Zitronengras-Vanillesuppe

6,80 €

—

Hummermedaillon*
mit Venere-Reis und Kumin-Krustentiersauce

26,00 €

—

Ravioli von der Garnele*
mit weißem Basilikumschaum

15,50 €

—

Red Snapper* auf der Haut gebraten
mit Sesam-Cous-Cous

24,50 €

—

Hirschrücken* in Kakao und Zimt gebraten
mit Preiselbeerschupfnudeln

22,50 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Vorname Nachname
Chef de Cuisine Rossini

Vorname Nachname
Maitre d'hôtel Rossini