

Menü im Januar
„Exoticatessen“ im neuen Jahr

Aperitif

„Mandarin Royale“

Crémant Bouvet mit Mandarinenlikör, „fresh lime“ auf Eis
Glas 10,00 €

Vorspeise

„Baked Softshellcrab“

im ganzen essbarer Butterkreb, gebacken im Tempura-Teig,
dazu Curry-Mayonnaise mit frischer Mango
19,50 €

Hauptgang

„Orange Teriyaki Duckbreast“

französische Entenbrust (weibl.), gegrillt auf gemischten Edelpilzen mit
Orangen-Teriyaki-Sauce
25,50 €

Dessert

Frischkäse Soufflé

gestürzt, serviert mit exotischen Früchte „Coulis“
und hausgemachtem Blueberry Sorbet
12,00 €

Menüpreis 59,00 € inkl. Aperitif

Bei einem Menüpreis von 59,00 €
ist leider ein Wechsel der Speisenfolge nicht möglich!

Neu bei uns!

Unser attraktives Mittags-Buffet wird ab Februar 2018 mit japanischen
„Tonkatsu“-Schnitzel von der Poularde in knuspriger „Panko“-Panade
erweitert.

(Mo.-Fr. 11:30 bis 14:30 Uhr)

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie nach unserem Allergenordner.