

## **Exoticaessen-Menü im März** ***Springtime im Mangostin***

### **Aperitif**

***Schumacher Sparkling aus der Magnum Flasche***  
nach dem „Champenoise Verfahren“ hergestellt  
**0,1l € 9,5**

### **Vorspeise**

***Tuna und Lachs Tatar***  
auf Wasabicreme mit Sakura-Kresse  
**€ 19,50**

### **Hauptgang**

***Panachée von  
Hamachi, Wolfsbarsch, Sepia und Tigergarnelen***  
mit Gemüse-Timbal und zweierlei Thai-Curry Saucen  
**€ 35**

### **Dessert**

***“Pavlova“ mit Maracuja-Limetten Sorbet***  
Vanillesahne, Edel Früchte und warme Himbeersauce  
**€ 13,50**

**Menüpreis 68,00 € inkl. Aperitif**

Bei einem Menüpreis von 68,00 €  
ist leider ein Wechsel der Speisenfolge nicht möglich!

***30 Jahre Mangostin – Feiern Sie mit uns!***

***Kobe Steaks  
Sushi Sensation  
Crispy noble duck***

***Thai Cooking School von und mit Joseph Peter  
NEU***

***Der Kochkurs „Die Küche Vietnams“ mit Chef Binh am 20.06.2020.  
Weitere Informationen erhalten Sie gerne am Empfang.***