

Menü Exoticaessen im Oktober

Aperitif

„Pisco Sour“

Pisco de Peru, Limettensaft, Rohrzucker, Eiweiß
Glas 8,00 €

Vorspeise

Rohe Scheiben vom „Blue Marlin“

mit Passionsfrucht-Ponzu, Sake Zwiebeln und Sakura Kresse
19,50 €

Hauptgang

Panachée von gegrillten Tunafilet, Wolfsbarschfilet,
Nordmeerlachs, Jakobsmuschel und Tigergarnele

auf einem Duo von Thai-Curry-Soßen mit Pak Choi
34,00 €

Dessert

Apfel-Ingwer Crumble

mit „English Vanilla Cream“ und 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!

Vom **18. Oktober bis 8. November** „**Nikkei Food Promotion**“

Japanische und peruanische Fusionsgerichte
mit der peruanischen „Herzensköchin“ Edith Carazas aus Cusco.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie nach unserem Allergenordner.

Bei uns können Sie rund um die Uhr „Shoppen“
Lassen Sie sich von der Betriebsleitung die „gläsernen Tresore“ öffnen!

„Ihre Weihnachtsfeier bei uns...“