

Menü Exoticaessen im September

Aperitif

„Pisco Sour“

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

Vorspeise

Pagode von gebackenen Tarowurzelchips und Tuna „Tataki“

(Tatar) und „Ossuzuguri“ (Carpaccio) vom Atlantik Octopus
mit sämiger Ponzu Sosse
21,50 €

Hauptgang

U.S. Sirloin Steak vom Black Angus (200 gr.)
mit gebackenem Butterkrebs, dazu Mango-Madrascurry-Mayonnaise,
Pilz Macedoine und Scallion-Kartoffel Wanton
43,00 €

Dessert

Duo von der „Cacaks“ Zwetschge

Sorbet und Ingwer-Zwetschgen Crumble mit „English Vanilla Cream“
12,00 €

Menüpreis 76,50 € inkl. Aperitif

Bei einem Menüpreis von 76,50 €
ist leider ein Wechsel der Speisenfolge nicht möglich!

Neu bei uns!

Im Oktober „**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...“