

UNSERE HIGHLIGHTS

VORSPEISE

Jakobsmuscheln mediterran 19,90

Goldbraun gebratene Jakobsmuscheln auf jungem grünen Gemüse, begleitet von einer frischen Zitronensauce

HAUPTGERICHTE

Filet vom regionalen Färsenrind 39,90

21 Tage dry-aged gereift, serviert mit cremigem Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse & aromatischer Portweinjus

Trüffel-Pilz-Risotto 27,90

Cremiges Risotto mit Pilz-Sauté, gebunden mit Mascarpone & Parmesan, vollendet mit Fetakäsecreme & frisch gehobeltem Trüffel

Kritharotto mit Meeresfrüchten & Safran-Bisque 29,90

Cremiges Kritharotto (Reisnudeln) in aromatischer Safran-Bisque, mit Oktopus, Kalamaris & Garnelen, fein veredelt mit Butter, Parmesan & Mascarpone

PERFEKT ZUM TEILEN FÜR 2 PERSONEN

-auf Anfrage-

Chateaubriand vom Färsenrind (ca. 500g)

Zartes Mittelfiletstück, 21 Tage dry-aged gereift

Ganzes Neuseeländisches Lammkarree (ca. 600g)

In einer aromatischen Kräuterkruste

Black Tiger Garnelen (ca. 1 kg)

Saftig gegrillte Black Tiger Garnelen

Beilagen

Kartoffelselleriepüree - Homestyle Pommes frites - Grillgemüse
Portweinjus - Sauce Béarnaise - Zitronensauce