

# UNSERE HIGHLIGHTS

## VORPEISE

### **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