

# Abend-Menü

## Amuse Gueule

### Vorspeise zur Wahl /Starter of your choice

**Gebeizte & flambierte Gelbschwanzmakrele mit Fenchelsalat, Yuzukaviar und Karottenaufguss**  
Pickled & flambéed yellowtail mackerel with fennel salad, yuzu caviar and carrot infusion

oder/or

**Büffelmozzarella an bunten Tomatensalat mit Wassermelone,  
Avocado und Basilikum-Limonensorbet**  
Buffalo mozzarella on a colorful tomato salad with watermelon, avocado and basil-lime sorbet

oder/or

**Carpaccio vom US-Rinderfilet mit gehobeltem Sommertrüffel und Pinienkerne**  
Carpaccio of US beef fillet with grated summer truffle and pine nuts

### Zwischengang zur Wahl /Second course of your choice

**Unsere hausgemachten Nudeln mit gebratenen Steinpilzen  
dazu frisch gehobeltem Parmesan**  
Our homemade pasta with fried ceps and freshly grated Parmesan

oder/or

**Andalusische Gazpacho mit Serranoschinken-Crostini**  
Andalusian gazpacho with serrano ham crostini

### Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

**Yellow fin Thunfisch auf exotischem Ratatouillegemüse und Gewürz-Basmatireis**  
Yellow fin tuna on exotic ratatouille vegetables and spicy basmati rice

oder/or

**Irischer Lammrücken auf Auberginencaviar und Parmesan-Kartoffelgnocchi**  
Irish saddle of lamb on aubergine caviar and Parmesan potato gnocchi

oder/or

**Fregola Sarda-Risotto mit getrockneten Tomaten, sautiertem Babyspinat,  
wildem Brokkoli, Pinienkernen und Parmesan**  
Fregola Sarda Risotto with dried tomatoes, sauteed baby spinach, wild broccoli pine nuts and freshly grated parmesan

### Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

**Variation von der Aprikose mit Nusscrumble und Tahiti-Vanillesauce**  
Variation of the apricot with nut crumble and Tahitian vanilla sauce

oder/or

**Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille mit hausgemachtem Himbeersorbet**  
Crème brûlée of Tahiti vanilla and homemade raspberry sorbet

oder/or

**Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Chutneys von Maître Affineur Waltman**  
A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grapes

**4 - Gänge Menü**      4 - course menu

**58,00- Euro**

**Hinweis zu Allergenen & Zusatzstoffen: Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich natürliche Zutaten.  
Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie  
bitte im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern.**