

Empfehlungen des Tages

01. AUGUST

GEDECK AB 18H im Restaurantbereich
Brotkorb, Amuse Bouche & Stoffserviette
COVER CHARGE FROM 6PM RESTAURANT AREA
bread, amuse bouche & napkin
€ 4,7

TAGESSUPPE

ROTE RÜBEN KALTSCHALE
Pistazien-Crostino
chilled beetroot soup, pistachio-crostino
A/G/H € 8,5



VORSPEISE / STARTER

GEGRILLTE GARNELEN
auf Glasnudelsalat, Papaya-Aioli und Erdnüsse
grilled prawns, glass noodle salad, papaya-aioli and peanuts
E/B/A/L/F/G/H € 21,0

HAUPTSPESIEN / MAINS

ROSA GEBRATENE LAMMKRONE
mit Süßkartoffel Püree, geschmorter Melanzani
Ras el-Hanout und Traubenjus
*organic pink roasted lamb crown with sweet potato puree
braised aubergine, Ras el-Hanout and grape jus*
G/O/L € 38,0

ZITRONENSORBET mit Prosecco
und frischen Beeren
*lemon sorbet with prosecco
and fresh berries*
o € 7,80



A Gluten
B Krebstiere
/crustaceans
C Ei/egg
D Fisch/fish
E Erdnuss/peanuts

F Soja/soy
G Laktose/lactose
H Nuss/nuts
L Sellerie/celery
M Senf/mustard
N Sesam/sesame

P Lupinen/lupins
O Sulfite
R Weichtier/mollusc
Vegetarisch
/vegetarian
VeganVegan

☺ Schweinefleisch
/pork
alc /alcohol
IRRITUM
VORBEHALTEN
errors excluded