

Venus Menü

Hommage an „Acimboldo“
gegrillte Jakobsmuscheln mit Purpur Curry aromatisiert
auf Mango - Papaya - Salsa und Passionsfrucht - Coulis

Kokossüppchen mit Meeresfrüchteschaschlik

Seezungenfilet auf Kartoffel - Tomaten - Salat
und Spinat mit gerösteten Pinienkernen

Salz - Wiesen - Lammkarree gebraten,
mit geschmorten Artischocken, Püree von jungem Knoblauch
und Kartoffelgratin

Rhabarbergrütze mit Honigschaum
und Schokoladen - Sorbet

Creme aus Stiltonkäse mit Rosmarin - Honig - Schleier

43,00	III Gänge(Suppe)
47,00	III Gänge(Vorspeise)
56,00	IV Gänge
77,00	V Gänge
85,00	VI Gänge

Von uns für Sie ausgewählt „Wein Arrangement“
je 0,15 l glasweise ausgeschrieben und zu Ihren Speisen begleitend

10,50	2 Weine
16,00	3 Weine
22,50	4 Weine