

Monatsmenü

„Exoticatessen“ im August

It`s summer in the city

APERITIF

„Mangostin Sommer Mango Bowle“

mit frischer Mango, Passionsfrucht, Crémant, Zitronengras und Sodawasser
Großes Glas 9,00 €

VORSPEISE

„Spicy Phylo Tuna“

Gewürfelter Blue Fin Tuna (kontrollierte Aufzucht, Spanien)
pikant und roh mariniert mit Tomaten „Escabeche“ und Avocado
dazu knusprige Phyloteigkrone
19,50 €

HAUPTGANG

Original „Kobe Short Rip Steak“ (150 gr.)

Japanischer Bergpfeffer, schwarze Tigergarnelen,
Wasabi-Selleriepüree mit Edamame Bohnen
52,00 €

DESSERT

Zwetschgen-Ingwer „Crumble“

mit Zitronengras-Sauerrahm und Vanille-Zimt Eis
12,00€

Menüpreis 79,00 € inkl. Aperitif

Bei einem Menüpreis von 79,00 €

ist leider ein Wechsel der Speisenfolge nicht möglich!

Wir planen für Sie alles komplett von der Hochzeit über Familien-
und Firmenfeste, gerne auch Tagungen
oder Sonderkochkurse mit Joseph Peter.
Sollten Sie im November bei uns Ihre Weihnachtsfeier veranstalten,
dann geht der X-Mas Aperitif auf Haus!
Bitte fragen Sie unverbindlich bei uns an.