

Menü Exoticaessen im Juli

Aperitif

„Mangostin **Spritz**“

Orancio Bitter mit Ginger Ale, Orangenscheiben, Creole Bitter und Soda
Glas 8,50 €

Vorspeise

Ossuzuguri

(Carpaccio) vom Knollensellerie, Teriyaki "Ox cheeks" mit Kaiware Salat
und Wildfanggarnele in Tom Yam Gewürzmantel
19,50 €

Hauptgang

Gegrilltes U.S. Lendensteak (200 gr.) vom „Black Angus“

(garantiert Hormon frei) und ganzer, halbierter „Rocklobster“ (Bärenkrebs)
mit buntem Schmorpaprika und gebackenen „Kartoffel-Scallion- Wan Tan“
mit Thai Röstpfeffersauce und rotem Curry
46,00 €

Dessert

Duo von der Aprikose

Lauwarmer „Aprikosen Cumble“ mit Ingwer-Aprikosensorbet
und Custard Cream
12,50 €

Menüpreis 79,00 € inkl. Aperitif

Bei einem Menüpreis von 79,00 €
ist leider ein Wechsel der Speisenfolge nicht möglich!

Neu bei uns!

Im Oktober „**Nikai Food Promotion**“
Japanische und peruanische Fusionsgerichte
mit der peruanischen „Herzensköchin“ Edith Carazas aus Cusco.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie nach unserem Allergenordner.

Täglich ab 16h ist unser Lounge Garten geöffnet,
an Sonn- und Feiertagen sogar schon ab 15h.