

Monatsmenü

„Exoticatessen“ im Oktober

APERITIF

“Sparkling Sake Mandarin“
Japanischer Edelsake (Sparkling) mit Mandarinenlikör
pro Glas 7,50 €

VORSPEISE

“**Seafood Tower**“

mit Sashimi vom Tuna, Lachs und Messergarnelen, Sunomono Salat
mit Garnelen, 2 Stk. Fines de Claire Austern,
pikantes Tataki vom Tuna und Avocado
22,50 €

HAUPTGANG

“**Surf & Turf**“

vom gebratenen Australischen Black Angus Lendensteak (250 gr.)
und gebackenem Butterkreb, Gemüse und „glazed, sweet potatoes“
39,00 €

DESSERT

Würfel von Passionsfruchtcreme-, „Chocolate „Fudge“
und light Spongecake“
mit Maracuja, Schokosaucen Duo und Parchitasorbet
12,00€

Menüpreis 73,00 € inkl. Aperitif

Bei einem Menüpreis von 73,00 €
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 Hausaperitif auf uns!
Bitte fragen Sie unverbindlich bei uns an.

Übrigens...

Während der Wiesn verwöhnen wir Frauen in Tracht vor dem Abendessen
bei uns mit einem Glas Crémant.