

## **März**

### **Unser Menü für Sie**

**Carpaccio von der Ochsenherztomate**  
mit Basilikum, cremiger Burrata, karamellisierten Pinienkernen  
und Oliven 7,8,9,10,12,13

**Carpaccio from the ox heart tomato**  
with basil, creamy burrata, caramelized pine nuts and olives  
\*\*\*\*

**Mangold- Kokos- Currysuppe**  
mit Garnelenfleisch 2,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13  
**chard and coconut curry soup**  
with shrimp meat  
\*\*\*\*

**Bitte wählen Sie Ihren Hauptgang**

**Schottisches Lammkarre**  
zart rosa gebraten an Bärlauch-Sauce mit buntem Gemüse und  
Rosmarinkartoffeln  
1,7,8,9,10,12,13

**Scottish rack of lamb**  
tender pink fried on wild garlic sauce with colorful vegetables and rosemary  
potatoes

oder

**St. Pierrefilet**  
in Butter gebraten auf Kartoffel- Senf- Püree  
mit mediterranem Gemüse und Orangen-Estragonsauce 1,2,4,6,7,8,9,10,11,12,13

**St. Pierre fillet**  
fried in butter on mashed potato and mustard with  
Mediterranean vegetables and orange tarragon sauce  
\*\*\*\*

**Kaffee Panna Cotta**  
mit Pinienkernen und Karamellsauce 3,5,6,7,11,12

**Coffee panna cotta**  
with pine nuts and caramel sauce

Menüpreis p. P. 59,90