

Menü

AM ASCHERMITTWOCH, 6. MÄRZ 2019 (ab 16.00 Uhr möglich)

Amuse Gueule

Vorspeise

Duett von der Garnele

auf Tomaten-Endiviensalat und Roter Rübe

Suppe

Weißes Tomatensüppchen mit gegrillter Jakobsmuschel

Hauptgang

Lachsforelle auf Karotten-Erdäpfelcreme, glacierten Zuckerschoten und Zitronenschaum

Dessert

Englisches Beeren-Tiramisu

€ 49,-
pro Person



BEI JEDER VORRESERVIERUNG 1 GLAS APERITIF KOSTENLOS.

