

SPECIALS & SWEETS.

MUSICAL MENU

Thunfisch Carpaccio

Gegrillte Wassermelone | Estragon Creme | Rucola Salat Spitzen

Saltimbocca vom Kalb

Junger Lauch | Chorizo-Risotto | Thymianjus

oder wahlweise mit

Zander

Chefs Lieblinge

Schokoladen Panna Cotta | Ananas Minz Salat | Mango Sorbet

29,00 Euro pro Person

oder mit Getränken

Mineralwasser | begleitenden Weinen | Kaffee

43,00 Euro pro Person

DESSERT

ZITRONENTARTE 7,00

mit Mangosorbet

KÄSEVARIATION 9,00

mit Feigensenf

APFEL CRUMBLE 6,00

mit Vanilleeis

Auf Nachfrage erhalten Sie eine Zutatenliste mit allen deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.