

4-Gang-Menu „A“

Roastbeef mit grüner Sauce auf Salat-Bouquet

*Linguine mit Streifen vom Seeteufel-Filet
und grüner Spargel*

*Argentinisches Rinderfilet
in dreierlei Pfeffersauce*

Crème Brûlée

Pro Person 48,50 €

4-Gang-Menu „B“

*Carpaccio von der Barbarie-Entenbrust
in Orangen-Kräutersauce auf Feldsalat*

*Hausgemachte Tortellone
(gefüllt mit Trüffeln, in Butter mit Parmesankäse)*

Filet vom Seeteufel nach sizilianischer Art

Mousse au Chocolat

Pro Person 45,50 €

4-Gang-Menu „C“

Garnelen vom Grill auf Rucola-Salat

Risotto mit frischen Pilzen der Saison

Kalbssteak überbacken mit Taleggio-Käse

Mousse au Chocolat

Pro Person 46,50 €