



## Menu im Herbst

Marinierter Lachs mit Gurke, Thaibasilikum und Wasabi-Mascarpone

Kabeljau-Loins mit Apfel, Chicorée und Brunnenkresse

Teriyaki-Lachs mit Aubergine, Lauchzwiebeln, Sesam und Chili

Butternusskürbis und Ingwertomaten mit Pekannuss und Orangendressing

Caponata mit Pinienkernen, Rosinen und karamellisierten Zwetschgen

Büffelmozzarella und Bittersalate mit Zitrusfrüchte-Möhren-Chutney

Gurkensalat mit Mohn und Koriander

Patatas Bravas, Spitzpaprika mit Mojo Rojo und Aioli

Pasta-Salat mit Herbstpilzen, Zitrone und Salbei

Curry-Hähnchen mit Avocado, Mango und Rucola

Roastbeef mit Bohnen, Tomatensalsa und Mandeln

Perlhuhn und Feigen auf schwarzen Granatapfel-Linsen

Schafskäse mit geschmolzenen Tomaten, Honigmelone und schwarze Oliven

Ziegenkäse mit Thymianhonig und karamellisierten Birnen

Brombeer-Zucchetto

Pistazienmousse mit Matcha-Streuseln

Pflaumen-Crumble mit Zimtsahne

79,00 €