

# Unsere Menüabende:

**15. JUNI: COCKTAIL- UND TAPASABEND**

**29. JUNI: COCKTAIL- UND TAPASABEND**

**13. JULI: FRANZÖSISCHER MENÜABEND**

**20. JULI: FRANZÖSISCHER MENÜABEND**

**17. AUGUST: KARIBISCHER MENÜABEND**

**24. AUGUST: KARIBISCHER MENÜABEND**

**RESERVIERUNGEN BITTE UNTER: 04166/844066**



# Französischer Menüabend

Ein Glas Cidre vorweg

## Vorspeisenvariation:

Entenleberparfait an Feldsalat mit Himbeerdressing  
Camambert de Normandie mit Apfel-Calvados-Chutney  
Jakobsmuschel im Speckmantel auf Fenchelsalat  
Tete de moine mit Feigensenf

## Warmer Zwischengang:

Quiche lorraine mit Schnittlauchschmand

## Hauptgang zur Wahl:

Boeuf bougignon

oder

Coq au vin blanc

mit getrüffeltem Schwenkgemüse und Kartoffelpüree

## Desserts:

Zitronen-Tarte  
mit Mousse au chocolat

€ 52,50 inklusive Aperitif

€ 43,50 ohne Zwischengang

# Unser Karibisches-Menü

Prosecco mit Maracuja

## Vorspeise

Gegrillte Ananas im Speckmantel  
Chevice vom Zander mit Ingwer und Frühlingszwiebeln  
Avocado-Fächer mit marinierten Shrimps  
Garnelen auf Süßkartoffelrösti

## Zwischengang

Quesadilla mit Pute und Mango  
auf Sofrito

## Hauptgang zur Wahl

Gebratenes Goldbrassenfilet

*oder*

Gegrillte Poulardenbrust

mit Mango-Paprika-Lauchgemüse  
auf Limetten-Cashewnuss-Reis und Tomatensalsa

## Dessert

Kokos-Creme Brulée  
Vanille-Mousse  
Papayasalat

3-Gänge: € 45,50

4-Gänge: € 52,50