

Kreativ-Menü Juli 2020

Material - Experiment - Montage

Amuse geules

Zum Auftakt

Holsteiner Gaspacho vegan

Hauptgänge zur Wahl

Risotto

Kräuter-Risotto mit Zucchini in Tempura veggie

Couscous

Coucou-Salat mit gebackenem Zander-Filet

Gemüse – Highlight

Bunte Gemüse-Nudeln mit Garnelen

Wraps

Chicken-Avocado-Wraps mit Baby-Leafs

Dessert

„Chak-Chak“ Dessert-Variation

Menüpreis

Mit 1 Hauptgang 29,90 €

Mit 2 Hauptgängen 39 € pro Person

Kleine Weinempfehlung

Als sommerliche Erfrischung empfehlen wir
unseren Vinho verde vom Fass,

für Freunde eines mineralischen Rieslings den 2018er Dütsch – Riesling
und als Urlaubswein den spanischen Tempranillo von Artadi.

Die allergenen Zutaten unserer Speisen entnehmen Sie bitte unserer ausliegenden
Aufstellung, in der wir die Pflichtauszeichnung vorgenommen haben.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienung. Stand Juli 2020