

# 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