

# *Menüempfehlungen*

*Buchbar ab 10 Personen*

## *Menü 1*

*California Roll von der gegrillten Garnele und Lachs  
mit Wakamesalat und Teriyakisauce*

*Tom Kah Gai Suppe mit Geflügelsatè und knackigem Gemüse*

*Rosa gebratene Barberie-Entenbrust mit „Five-Spice“ Jus,  
Wokgemüse und Duftreis*

*Zitronengras - Ingwercreme brûlée mit Himbeer - Litchisorbet*

*3 - Gang Menü € 43,90*

*4 - Gang Menü € 51,90*

## *Menü 2*

*Feine Scheiben vom Kalbsrücken aus dem Buchenrauch  
mit Antipasti Gemüse und Thunfischcreme*

*Pilzessenz mit Trüffel Ravioli und Kräuterklößchen*

*Gebratenes Filet von der Dorade Royal mit mediterraner Salsa,  
grünem Spargel und Garnelen Risotto*

*Weißer Panna Cotta vom Arabica Kaffee mit Dolce de Leche Eiscreme*

*3 - Gang Menü € 44,90*

*4 - Gang Menü € 52,90*

### *Menü 3*

*Frisch angemachtes Tatar vom Rind  
mit gegrilltem Frühlingslauch und Crostini*

*Weißer Tomatenschaumsuppe „Pompadour“ mit Jakobsmuscheln*

*Rosa gebratene Hochrippe vom Freilandkalb mit Estragonjus,  
Prinzessbohnen und Kartoffelgratin*

*Weißer Limonen - Schokoladentarte mit Zartbittermousse*

*3 - Gang Menü € 43,90*

*4 - Gang Menü € 51,90*

### *Menü 4*

*Weißwurstsalat in Senfdressing mit Rettich und Brezel*

*Passierte Kartoffelrahmsuppe mit Büsumer Krabben*

*Rosa gebratener Spanferkelrücken mit Malzbierjus,  
Rahmwirsing und Semmelknödel*

*Brûlierter Käsekuchen mit marinierten Erdbeeren und Sahne*

*3 - Gang Menü € 43,90*

*4 - Gang Menü € 51,90*