

# Gourmet Karte

## Vorspeisen

<i>Hummersuppe/ Carabiniera/ Kokos</i> <i>Lobster bisque / Carbiniera / coconut</i>	15,50 €
<i>Oxtail Claire / Sherry / Tartar</i> <i>oxtail claire/ sherry / tartar</i>	14,50 €

## Küchenchef Empfehlung

<i>Unsere Gänseleber Variation</i> <i>variation of gooseliver</i>	26,00 €
--	---------

## Zwischengerichte

<i>Jakobsmuschel / Quinova / Petersilie</i> <i>scallop / quinoa / parsley</i>	24,00 €
<i>Avocado / Mango / Passionsfrucht</i>  <i>avocado / mango / passion fruit</i>	18,50 €
<i>Schottischer Wildlachs / Graupen / Sellerie</i> <i>salmon / pearl barley / celery</i>	23,00 €

Bestellungen werden bis 21:00 Uhr entgegen genommen.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.  
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass es im Garten zu längeren Wartezeiten kommen.

# Gourmet Karte


## Hauptgerichte

Heimisches Reh / Wirsing / Birne  
local deer / cabbage / pear

36,00 €

Seeteufel / Beurre blanc / Spinat  
monkfish / beurre blanc / spinach

38,00 €

Kürbis / Karotte / Ingwer   
pumpkin / carrot / ginger

24,50 €


Rinderfilet / Sellerie / Gänseleber  
Beef filet / wildcellery /goose liver

41,00 €

## Dessert

Mango / Chili / Weiße Schokolade  
mango / chili / white chocolate

14,50 €

Ananas / Basilikum / Limette   
pineapple / basil / lime

12,50 €

Valrhona Guanaja / Karamell / Fleur de sel  
valrhona guanaja / caramel / fleur de sel

14,50 €

Menüpreis:

3 Gänge	€ 69,--
4 Gänge	€ 81,--
5 Gänge	€ 92,--
6 Gänge	€ 110,--

Bestellungen werden bis 21:00 Uhr entgegen genommen.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.  
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass es im Garten zu längeren Wartezeiten kommen.