

# Gourmet Karte

## Vorspeisen

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

## Küchenchef Empfehlung

|   |         |
|---|---------|
| <b>Unsere Gänseleber Variation</b><br>variation of gooseliver | 26,00 € |
|---|---------|

## Zwischengerichte

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