



3-Gang Menü

Vorspeise/starter

Gebackener Manouri-Käse mit Wassermelone
und Brunnenkresse

*Baked manouri cheese with water melon
and watercress*

Hauptgang/main course

Thunfischfilet mit Basilikumöl und mediterranem
Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln und Kapern

*Tuna filet in basil oil served with mediteranean
potato salad, red onions and capers*

Dessert/sweets

Lavendel Schokoladenmousse-Würfel
mit Mangomark

*Lavender chocolate mousse cube
with pulp of mango*

45,00 Euro brutto pro Person.

Eine vegetarische Alternative ist jederzeit verfügbar.
Gerne berücksichtigen wir Hinweise auf Allergien und Unverträglichkeiten.