



## **3-Gang Menü**

### **Vorspeise/starter**

Türmchen von Tomate, Büffelmozzarella  
und Basilikum

*Turret of mozzarella di bufala,  
tomato and basil*

### **Hauptgang/main course**

Argentinisches Rinderfilet auf geschmorten  
Honig-Karotten-Pastinaken-Gemüse  
dazu Safranjoghurt

*Argentinean filet of beef served with stewed  
honey carrot parsnip vegetables  
and saffron yogurt*

### **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.