

## ABENDKARTE

### HAUPTGERICHTE

Gebratener Mittelmeer-Wolfsbarsch <sup>(GC)</sup>

*Kichererbsengnocchi, Ratatouille, Tomatenschnitze*

Tournedos vom Bio-Lachs \* <sup>(O)</sup> <sup>(GC)</sup> <sup>(O3)</sup>

*Beluga-Linsen, Beurre blanc aus dem Loire-Tal*

Frischer Maine-Hummer <sup>(GC)</sup>

*Chermoula-Butter, Primavera-Risotto, Bisque-Sauce*

72 Stunden langsam geschmorte Rippchen vom Angusrind

*Kartoffelgnocchi, Gemüseauflauf, Pêrigourdine-Sauce*

Süßkartoffel-Tarte mit Stein-, Portobello- und Austernpilzen <sup>(PB)</sup>

*Cheddarcreme auf Pflanzenbasis, Rucola*

### ROTISSERIE

Kalbsfilet Wellington \*

*Steinpilz-Füllung, Erntegemüse, Trüffel-Demiglace*

Grillhähnchen aus Freilandhaltung <sup>(GC)</sup>

*Francks Kartoffelpüree, grüne Bohnen*

### VOM GRILL

*Sauce und Beilage Ihrer Wahl*

Seezunge, Kräuterbutter, Schnittlauchkartoffeln <sup>(GC)</sup>

Premium-Sirloin-Steak vom Angusrind \* <sup>(GC)</sup>

Neuseeländisches Lammkotelett \* <sup>(GC)</sup>

### SAUCEN

*Béarnaise/Hollandaise/Beurre blanc/Trüffel-Demiglace*

### BEILAGEN <sup>(VG)</sup> <sup>(GC)</sup>

*Gedünstetes Gemüse/Francks Kartoffelpüree/Pommes frites/  
Ratatouille/Grüne Bohnen/Pilaw-Reis*

\* *Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Krankheiten leiden.*