

MENU JUIN – JUNI

ENTRÉE

Céviche de dorade | oignons rouges | coriandre | piment |
Nova Orange sanguine

Ris de veau | petit pois | citron | Limoncello

Melon | feta | concombre | menthe | olive noire

PLAT

Veau | sauge | olives | gingembre confit | polenta |
Gin Barrel Aged 1836

Maquereau | fenouil | artichaut | agrumes | grenailles

Linguine | burrata | tomates | herbes

DESSERT

Assortiment de fromages

Citron | framboise | meringue | Limoncello

VORSPEISE

Seebrassen-Ceviche | rote Zwiebeln | Koriander | Chili |
Nova Blutorange

Kalbsbries | Erbsen | Zitrone | Limoncello

Melone | Feta | Gurke | Minze | schwarze Oliven

HAUPTGERICHT

Kalbfleisch | Salbei | Oliven | kandierter Ingwer | Polenta |
Gin Barrel Aged 1836

Makrele | Fenchel | Artischocke | Zitrusfrüchte | Frühkartoffel

Linguine | Burrata | Tomaten | Kräuter

DESSERT

Käsesortiment

Zitrone | Himbeere | Meringue | Limoncello

*Certains plats peuvent contenir des allergènes. Merci de nous questionner en cas de doute !
Einige Gerichte können Allergene beinhalten. Bitte befragen Sie uns im Einzelfall!*