

Flying Menü

Suppen in Kaffeetassen

Kartoffelsuppe mit Lauchöl 4,50
Getrüffelte Selleriecreme 4,50
Spinatsuppe mit Flusskrebse 5,-
Tomatenkraftbrühe mit Basilikum 4,-
Rinderconsommé mit Maultasche 5,-
Fischsuppe provençal 6,-

Vegetarisch

Schafskäsemousse mit Olivensalsa 4,-
Gefüllte Drillinge 3,50
Mariniertes mediterranes Gemüse 3,50
Ziegenkäse mit Birnen-Lauchsalat 4,-
Waldpilzquiche 4,50
Spinat - Quiche 4,-
Terrine von Gemüse und Ziegenkäse 4,50
Wokgemüse mit thailändischem Duftreis 5,00

Fisch/Krustentiere

Halbroher Thunfisch mit asiatischem Gurkensalat 7,-
Lauwarmer Octopus mit Knoblauchcrostini und Paprikadip 6,50
Jacobsmuscheln mit Spitzkohlsalat und Parmesanschaum 6,50
Marinierter Fenchel mit Flußkrebsschwänzen 5,-
Hausgebeizter Lachs 6,-
Wokgemüse mit thailändischem Duftreis und Gambas 6,50
Tatar vom Lachs im Dinkelbett 6,50
Parfait von Räucherfischen mit Kresse und Pumpernickelkrokant 6,-
Forellenmousse mit Kümmel-Karamel 5,50
Gedämpfter Rochenflügel mit Erbsenpüree 7,-
Geräucherte Jakobsmuschel an Spitzkohlsalat 7,-
Hummermedaillons mit Mango-Ingwerchutney 7,50
Panierter Kabeljau mit Kräuterpüree 6,-
Zander auf Belugalinsen 6,-
Rotbarbenfilets mit Rosmarinkartoffeln 6,50
Lachs mit gebratenem Staudensellerie 6,-
Rotbarsch mit Kartoffelkruste 6,50
Gebratene Gambas Stockfischpüree 7,-

Fleisch

Gemüsecurry mit gebratener Dorade 6,00
Düsseldorfer Senfrostbraten mit Rotweinschalotten 6,50
Geschmorte Spanferkelbäckchen mit Perlgraupen und Lardo 6,00
Marinierte Tafelspitzröllchen 4,50
Geräucherte Entenbrust mit Balsamicolinsen 4,50
Lammcarré mit Pinienkernkruste und gebratenen Artischocken 7,50
Gänseleberterrine 6,50
Bündnerfleisch mit eingelegtem Parmesan 6,-
Wiener Schnitzel mit Trüffel-Kartoffelsalat 7,-
Spanferkel mit Rahm – Chilli Kraut 6,-
Königsberger Klopse Kartoffelschnee 5,50
Tafelspitz mit Lauchgemüse und Meerrettich 6,-
Geschmorte Kalbsbacke mit Selleriemousse 6,-
Lammhüfte auf Auberginenragout 6,50

Dessert

Bayrischcreme mit Pumpernickel 4,-
Kokos-Sorbet mit Ananaschutney 4,50
Erdnußtörtchen mit Amarettoeis 4,50
Vanilleparfait mit Mandelcrepés und Himbeerjus 4,50
Zimt Creme brûlée mit Rumtopfrüchten 5,00