



KLASSISCH

MENÜ I

Carpaccio vom Black Angus Rind Rucola – Parmesan – geröstete Pinienkerne	13,50
Doradenfilet unter der Salzkruste Roter Mangold und Safrantagiatelle	23,00
Grand Marnier Eistorte Schokosauce – Früchte	9,50

MENÜ II

Zitronengrastee mit Mascarponeravioli und Paprikafiletts	7,00
Gratiniertes Kalbspannild an leichter Madeirasauce Blattspinat – Artischockenherzen und Rosmaringnocchi	21,50
insel's Krokant-Eisguglhupf an Himbeersauce	9,50

Zu allen Desserts servieren wir feinstes Gebäck und Florentinerle aus unserer Konditorei