

# *Chef Menü*

## *Amuse gueule*

☆☆☆☆

*Hausgebeizter Fjordlachs nach „Stroganoff Art“  
mit Limetten Honig Senf Dill Dip*

Homemade marinated Fjord salmon „Stroganoff Style“  
with lime honey mustard dill dip

☆☆☆☆☆

*Fangfrisches Filetstück vom Island Kabeljau  
mit Tomaten Tapenade in Kräuterkruste, Ratatouille Cous Cous*

Freshly caught fillet of iceland cod fish wit tomato tapenade in herb crust and  
Ratatouille Cous Cous

☆☆☆☆☆

*Sous Vide gegartes Filet vom Bayerischen Landschwein  
an Rote Beete Risotto und sautierten Waldpilzen*

Sous vide cooked fillet of bavarian free range pork  
with beet root risotto and sauteed wild mushrooms

☆☆☆☆☆

*„New York cheesecake“ mit frischen Beeren garniert*

„New York cheesecake“ with fresh berries garnished

€ 35,00 p.P.

*Bitte haben Sie Verständnis, dass dieses Angebot täglich nur in begrenzter Menge verfügbar  
ist und die letzte Bestellung um 20.00 Uhr aufgegeben werden kann. Viel Vergnügen!*

*Please note that this offer is only available in limited quantities  
on a daily basis and the last order hast to be placed at 8.00 pm. Try and enjoy!*