

Empfehlungskarte

Karotten-Ingwer-Suppe ^{E,H,K} 7⁰⁰ € **vegetarisch**

Cremige Karotten-Ingwer-Suppe, verfeinert mit aromatischer Kokosmilch, die eine leichte Exotik verleiht – eine wohltuende Vorspeise voller Geschmack und Wärme.

Carpaccio vom Rind ^{A,G,3} 12⁹⁰ €

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, serviert mit frisch mariniertem Rucola, feinem Olivenöl, Grana Padano und knusprig geröstetem Brot.

Cajun-Snapper ^{G,I} 23⁵⁰ €

Zart gebratener Red Snapper verfeinert mit würzigem Cajun-Gewürz, in einer cremigen Sauce aus Frischkäse, gewürfelten Tomaten, und Knoblauch, abgerundet mit frischer Petersilie. Serviert mit duftendem Reis – ein Hauch von Louisiana auf dem Teller!

Sweat Heat Louisiana Chili ^{A,I,J} 18⁰⁰ €

Gewolfte argentinisches Rindfleisch mit Kidneybohnen, schwarzen Bohnen und Tomaten, verfeinert mit Chili- und Cajun-Gewürzen, serviert mit knusprigen Tortillas – ein köstliches Louisiana-Chili, das süße und würzige Aromen perfekt vereint.

Kalbsragout ^{A,C,G,I} 22⁰⁰ €

Zart gebratene Kalbsstreifen, kombiniert mit frischen Champignons in einer cremigen Sahnesauce, serviert mit feinen Tagliatelle.

Maispoularde mit Wirsingroulade ^{A,G,L,I,2,4} 23⁵⁰ €

Saftig gebratene Maispoularde, begleitet von einer würzigen Wirsingroulade, gefüllt mit Couscous, Champignons, getrockneten Tomaten, Knoblauch und schmelzendem Gouda – ein Genuss für Feinschmecker.