

# *Chefs Menü*

## *Amuse gueule*

☆☆☆☆

*Feines Schaumsüppchen mit Kokos und Curry verfeinert*  
Foamy cream-soup of asparagus refined with coconut and curry

☆☆☆☆☆

*In Gewürzbutter gebratenes Filetstück vom Nordmeer Heilbutt  
mit Hummer und feiner Kräuter-Limetten Vinaigrette*  
Pan fried fillet of Atlantic Halibut, lobster  
and herbe-lime vinaigrette

☆☆☆☆☆☆

*Im Ofen zart rosa gebratenes Lammkarree  
vom Waliser Weidelamm mit Pesto-Oliven Erdäpfelstampf*  
Oven grilled rack of welsh free range lamb  
with pesto-olive mashed potatoes

☆☆☆☆☆

*Tagesdessert*  
Dessert of the day

€ 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 has to be placed at 8.00 pm. Try and enjoy!*

*Eine Liste über die Allergene können Sie gerne über das Servicepersonal erhalten.  
For a list of allergens please ask our service staff.*