

Dinner for One

„Mulligatawny“
Karotten-Koriander-Suppe
mit Erdnuss-Relish & Geflügel-Curry-Klößchen



„North Sea Haddock“
Kabeljau-Tajine mit Zitrusfrüchten



„Chicken“
Hähnchenbrust Winzerinnen Art



„Fruits“
Grapefruitkuchen & Pimm's Sorbet

Euro 39,00 pro Person

Menü

Salat mit Kalbstafelspitz,
Chicorée, Fenchel & Orange



Zanderfilet,
Rahmwirsing & Rotweibutter
oder
Gefülltes Schweinefilet mit Dörrobst,
Petersilienwurzelpüree & Cognac-Rahm



„Sacher Torte“
Schokoladen-Parfait & Marillensorbet

Euro 39,00 pro Person