

Menu by James

Jeden Monat präsentieren wir ein neues, abwechslungsreiches 3- oder 4-Gänge-Überraschungsmenü mit Fleisch- und Fischgerichten oder vegetarischen Speisen. Haben Sie spezielle Ernährungswünsche? Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die Möglichkeiten und passende Alternativen.

3-Gänge Menü | 49

4-Gänge Menü | 55

Ab 9 Personen servieren wir ausschließlich ein 3- oder 4-Gänge-Menü, inklusive Brot und Butter

By **James**

Vorspeise

Gurke Gazpacho 8 *vegan*

tom kha schaum · grüne kräuter · panko

Wassermelonen Tataki 13 *vegan*

soja · joghurt · nori · schnittlauch

Ceviche aus Dorade 15

blutorange · limette · jalapeño · mango

Thunfisch-Sashimi | 14

ponzu · yuzu · gurke · nori · limette mayonnaise

Bauchspeck 15

hoisin · gerösteter apfel · süß-saure Senfkörner

Steak Tartar | 15

kimchi mayonnaise · Kapuzinerkresse · gurke

Beilagen

Little Gem Salat 4 *vegan möglich*

limette · panko · Parme

Pommes 4 *vegan möglich*

Süßkartoffel-Pommes oder
normale Pommes | mayonnaise

Hauptgerichte ½ | 1

Flat Iron Steak By James 17 | 32

ingwer · süßkartoffel · geröstete zwiebeln · soße aus schwarzem knoblauch

Entenbrust 16 | 30

radicchio · orange · rote bete · soße aus schwarzem knoblauch

Kalbsbacke 15 | 28

zitronenmousseline · grüner Spargel · kürbis · kalbsjus

Seebarsch 15 | 28

Risotto · spinat · mango chutney · gelbes curry

Heilbutt 15 | 29

miso · bimi · zitronenmousseline

Tortellini 13 | 24 vegan

erbsen · zitronen · salbei · kürbis · radieschen

Gerösteter Lauch 13 | 24 vegan

gelbes curry · süßkartoffel · geräucherte mandeln

Nachspeise

Käsekuchen 9

zitrone · crème fraîche · limoncello

Cremeux aus weißer Schokolade 10

rhabarber · quark · heidelbeere

Erdbeer Bavarois 10 *vegan möglich*

quark · thailändischem basilikum eis · erdbeerbrühe

Kokos Panna Cotta 10 *vegan*

kokos · mango · kaffer · rote chilischote

Käseplatte 14

verschiedene käsesorten · Feigenchutney · Portweinsirup · Nussbrot

Weinempfehlung: Kopke Tawny Port

Tipp: Kombinieren Sie unser köstliches Dessert mit einem feinen Moscato Giallo-Dessertwein oder einem Pedro-Ximénez-Sherry.