

# NILS

AM SEE

## Vorspeisen

Brotkorb

*Gehacktes Beef Tatar* „vom Regionalem Rind“

Avocado / Miso Mayonnaise/ Confiertes Eidotter / Toastbrot ACGMOD

*Gebratene Black Tiger Garnelen* „unvergesslicher Starter“

Gegrilltes Knoblauch Brot / Rucola Pesto / Limette ACG

*Bio Miesmuschel trifft Bruschetta Paradeiser*

„Sonnengereifte Paradeiser auf Knuspriges Weißbrot“

Basilikum / Schalotte / Weißweinsauce AGLOR

*Eingelegtes Gemüse* „feines Gemüse von unseren Regionalen Partnern“

Wiesenkräuter / Petersilienwurzelcreme / marinierte Senfkörner

## Suppen

*Hühnerkraftsuppe* „sehr angenehme leichte Asiatische Suppe“

Zitronengras / Enoki / Soja Sprossen FL

## Salate

*Caesars Salat*

Eisberg Salat / Grana Dressing / Kirschtomate / Croutons ACDG

*Haus Salat*

Cranberry / Yuzu / Soja Sprosse / Pflücksalat / Minze FM

## Wahlweise

mit gegrillter Hühnerbrust 160g G

„Sousvide gegart, am Punkt gebraten“

mit gegrillter Black Tiger Garnele BG

„in duftender Knoblauchbutter geschwenkt mit feinen Kräutern“

mit gebackener Falafel ACGN

## Hauptspeisen

# ANKURI

*Gegrillter Lachs* „feines Aroma Spiel von Zitrone und Kokos“

Zitronen Linguine / Kokosschaum / Grana / Sakura Kresse ADFGL

*Wiener Schnitzel vom Kalb* „der Klassiker aus Wien“

Petersilienerdäpfel / Zitrone ACG

*Moo Wan vom Reh* „Thailändischer Klassiker neu interpretiert“

Reh Edelteil / Black Tiger Garnele / Reismudeln / Chinakohl / BDFGLN

Linguine aglio e olio „Zarte Hartweizen-Linguine in feinem Olivenöl, veredelt mit aromatischem Knoblauch, einer leichten Chili-Note“

Rucola Salat / Grana Padano / Paradeiser / Gurke ACGM

Grillspieß von der Kalbin

Korianderkraut / Limettendip / Langkorn Reis / Paprika EFG

## Desserts

*75 % Valrhona Schokoladen* „Ein Dessert, das Geschichte schreibt“

Lava Cake / Himbeereis / Vanille Espuma CG (15 min Wartezeit)

*Kaiserschmarrn* „Ein Genusshighlight, der begeistert“

Apfel / Zwetschge ACG

*Hausgemachtes Sorbet*

„drei verschiedene Früchte aromatisch veredelt“

*Limetten Cheesecake*

ACG

