

NILS

AM SEE

Vorspeisen

<i>Gedeck</i>	3,90 €
<i>Gehacktes Beef Tatar</i> „vom Regionalem Stier Lungenbraten“ Avocado / Miso Mayonnaise/ Confiertes Eidotter / Toastbrot ACGMOD	22,90 €
<i>Gebratene Black Tiger Garnelen</i> „unvergesslicher Starter“ Gegrilltes Knoblauch Brot / Rucola Pesto / Limette ACG	16,00 €
<i>Bruschetta Paradeiser</i> „Sonnengereifte Paradeiser auf Knuspriges Weißbrot“ Basilikum / Schalotte A	8,90 €
<i>Eingelegtes Gemüse</i> „feines Gemüse von unseren Regionalen Partnern“ Wiesenkräuter / Petersilienwurzelcreme / marinierte Senfkörner	14,00 €

Suppen

<i>Hühnerkraftsuppe</i> „sehr angenehme leichte Asiatische Suppe“ Zitronengras / Enoki / Soja Sprossen FL	9,90 €
<i>Pastinakenschaumsuppe</i> „samtig wärmende Suppe“ Sonnenblumenkerne / Distelöl G	8,90 €

Salate

<i>Caesars Salat</i> Eisberg Salat / Grana Dressing / Kirschtomate / Croutons ACDG	12,00 €
<i>Haus Salat</i> Cranberry / Yuzu / Soja Sprosse / Pflücksalat / Minze FM	13,00 €

Wahlweise

mit gegrillter Hühnerbrust 160g G „Sousvide gegart, am Punkt gebraten“	8,00 €
mit gegrillter Black Tiger Garnele BG „in duftender Knoblauchbutter geschwenkt mit feinen Kräutern“	11,00 €
mit gebackener Falafel ACGN	8,00 €

ANKJURI

Hauptspeisen

<i>Gegrillter Lachs</i> „feines Aroma Spiel von Zitrone und Kokos“ Zitronen Linguine / Kokosschaum / Grana / Sakura Kresse ADFGL	28,90 €
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i> „der Klassiker aus Wien“ Petersilienerdäpfel / Zitrone ACG	32,00 €
<i>Surf & Turf</i> „Eine Harmonie aus Land und Meer“ Rinderfilet / Black Tiger Garnelen / Reismudeln / Pak Choi / Lemongras BGL	44,00 €
Linguine aglio e olio „Zarte Hartweizen-Linguine in feinem Olivenöl, verdelte mit aromatischem Knoblauch, einer leichten Chili-Note“ Rucola Salat / Grana Padano / Paradeiser / Gurke ACGM	18,00€

Desserts

<i>75 % Valrhona Schokoladen</i> „Ein Dessert, das Geschichte schreibt“ Lava Cake / Himbeereis / Vanille Espuma CG (15 min Wartezeit)	14,00 €
<i>Kaiserschmarrn</i> „Ein Genusshighlight, der begeistert“ Apfelkompott / Zwetschgenkonfitüre ACG	16,00 €
<i>Hausgemachtes Sorbet</i> „drei verschiedene Früchte aromatisch veredelt“ Waldbeeren / Minze / Hippe	12,90 €
Limetten Cheesecake	6,90 €
Tageskuchen	5,50 €

