

WINTER RUSH

SOUR-COCKTAIL MIT GIN | COINTREAU | GLÜHWEIN-GRANATAPFELSIRUP |
ZITRONE | EIWEISS | 9,50



WINTER-DINNER

TÄGLICH AB 17 UHR | 59 PP

VORWEG

BALDUCCI-BROT | MEERSALZ | OLIVENÖL

VORSPEISEN

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Babyspinatsalat • Preiselbeer-Chutney • Salzmandel-Crunch

ODER

GEBRATENE SALZWASSER-GARNELEN

Apfelessig-Beurre Blanc • Kohl • Kartoffelstroh

ODER

GEFLÄMMTES TATAKI VOM HEREFORD-RIND

Ponzu-Nussbutter • Kräuterseitlinge • Wintertrüffel

HAUPTGANG

LACKIERTE BRUST VON DER KIKOK-MAISPOULARDE

Honig-Ingwer-Jus • Zuckerschoten-Mango-Wok • Bambus • Jasmin-Duftreis

ODER

GEBRATENES FILET VOM SKREI

Kräuter-Senfsauce • Steckrübe • Ofendrillinge

ODER

PETERSILIEN-FREGOLA SARDA

gebeiztes Eigelb • Petersilienwurzel • Frischkäseschaum

DESSERT

GEEISTE CRÈME VON WEISSER SCHOKOLADE UND ZITRUSFRÜCHTE

Beerenragout • Vanille-Espuma

ODER

ESPRESSO AFFOGATO

frisch gebrühter Espresso • Vanilleeis

SCHNITZEL-MENÜ – IMMER SONNTAGS

SUPPENGROSS AUS DER THE LOCKS-KÜCHE
WIENER SCHNITZEL VOM KALB INKULSIVE BEILAGEN
KAISERSCHMARRN

MENÜPREIS 36 PP | KIDS BIS 12 JAHRE 26 PK