

netts am Abend

Vorspeisen Empfehlung	28
<i>Gebackene Kalbsmilken auf Randencarpaccio mit Meerrettich-Vinaigrette und Senfkaviar</i> <i>Deep fried sweetbread on a beetroot carpaccio with a horseradish vinaigrette and mustard caviar</i>	
Suppenkreation	18
<i>Rote Thaicurrysuppe mit Ribelmais-Poulardenspiess</i> <i>Red Thai curry soup with a corn chicken satay</i>	
Fischteller	48
<i>Tagesempfehlung unseres fangfrischen Fisches</i> <i>Daily fish recommendation</i>	
Künstlerteller	48
<i>Tagesempfehlung</i> <i>Daily meat recommendation</i>	
Dessert Empfehlung	16
<i>Variation von Kokosnuss und Ananas</i> <i>Variation of coconut and pineapple</i>	

Wählen Sie aus den einzelnen Gängen Ihr Menu – auf Wunsch auch mit Weinbegleitung

Compose your own menu – on request with wine pairing

Menupreise <i>Menu prices</i>		mit Weinbegleitung / <i>with wine pairing</i>
3 Gang <i>3 course menu</i>	82	108
4 Gang <i>4 course menu</i>	93	125
5 Gang <i>5 course menu</i>	109	142

Vegetarisch 	34
<i>Hausgemachte Trockentomaten-Frischkäse Ravioli mit Federkohl und Rahmsauce</i> <i>Homemade dried tomato-cream cheese Ravioli with kale and a creamy sauce</i>	

Vegan 	35
<i>Grünes Thaicurrygemüse mit Basmatireis und gerösteten Erdnüssen</i> <i>Green Thai curry with vegetables, basmati rice and roasted peanuts</i>	

<i>mit Pouletbruststreifen / with chicken breast stripes</i>	41
<i>mit Riesencrevetten / with king prawns</i>	43

Unser Saisongericht

Luma Schweinskotlette mit hausgemachten Kartoffelkroketten, Pilzen und Jus	62
<i>Luma pork chop with homemade potato croquettes, mushrooms and jus</i>	