

EDGAR & ACHILLE

VORSPEISEN

JAHRESZEITLICHE FISCHRIETTE	12€
GERÖSTETE AUBERGINE MIT HONIG UND THYMIAN, GRIECHISCHER JOGHURT, HIMBEERE UND SUMACH	12€
BURRATA, KIRSCHTOMATEN, ARTISCHOCKEN, GRÜNES PESTO UND GERÖSTETE HASELNÜSSE	14€
SPARGEL, PERFEKTES EI, GEPFEFFERTER PECORINO, SCHWARZER KNOBLAUCH-VINAIGRETTE	13€
LACHSCARPACCIO MIT GÜTEZEICHEN, MANGO, GRANATAPFEL UND LIMETTE, FENCHELKONDIMENT	16€
ACHILLE-PLATTE : LOMO, CHORIZO, BASKISCHE WURST, TRÜFFELSCHINKEN UND GEREIFTER KÄSE	21€

HAUPTGERICHTE

GLASIERTER LACHS MIT INGWER, ZITRONENGRAS UND KOKOSNUSS	25€
GEGRI LLTER OKTOPUS, TAHINA UND GERÖSTETE PISTAZIEN	29€
ROTER THUNFISCH TATAKI MIT PONZU-SAUCE	25€
NORMANNISCHES RUMPSTEAK, CHIPOTLE-SAUCE MIT HAUSGEMACHTEN FRITTEN	26€
RINDERFILET MIT KÂMPÔT-PFEFFER UND WHISKY-SAUCE, HAUSGEMACHTE FRITTEN	34€
LAMMSPIESS MIT GERÄUCHERTEM PAPRIKA, HUMMUS, GUACAMOLE UND KANDIERTER AUBERGINE	24€
VEGGIE BOWL: KANDIERTE AUBERGINE, HUMMUS, GUACAMOLE, FALAFELN, ROTE QUINOA, KIRSCHTOMATEN, FETA, JUNGE BLÄTTER, GRANATAPFEL UND TAHINA-DRESSING	23€

BEILAGEN

HAUSGEMACHTE FRITTEN	5€
GRÜNER SALAT	6€
BEILAGE DES TAGES	9€

DESSERTS

PLATTE MIT GEREIFTEN KÄSEN	10€
WARME KARAMÉLISIERTER SCHOKOLADENSCHAUM, BANANE, KNUSPRIGES PRALINÉ UND HAUSGEMACHTES VANILLEEIS	10€
ERDBEEREN UND HIMBEEREN, GESCHLAGENE MASCARPONE-CREME, JOGHURTEIS, MATCHA-TEE-SABLÉ	10€
JAHRESZEITLICHE FRISCHE FRÜCHTE, MANGO- UND ERDBEERSORBET, KARAMELLISIERTER KÜRBISKERNE UND KOKOSNU	10€
PRALINENCREME, HASELNUSSBISKUIT UND FRISCHE ZITRUSFRÜCHTE	10€
GOURMET KAFFEE/TEE	10€

Das Team des Hotels steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen unsere Künstlerzimmer zu zeigen.
Nettopreise - 7 Tage die Woche geöffnet - Frühstück - Mittagessen - Abendessen - Sonntagabend geschlossen.

