

# 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.

