



Abendkarte

Vorspeisen

herzhafte Bouillabaise

mit Miesmuschel und Wildgarnele

€ 9,50

Carpaccio von Roter Bete

Mit Kuh Käse und Karamellisierten Walnüssen

€ 9,70

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Grana Padano und Basilikum-Öl

dazu Krustenbrot

€ 14,50

Hauptgerichte

Sanft gegarte Maispoularden Brust

Auf Rotkohlpüree, Pak-Choi Gemüse

Und Zitronen-Kokos Schaum

€ 21,50

geschmorte Lammhaxe

mit Bohnen-Birnen-Stampf und eigener Jus

€ 24,50

(k=Konservierungsstoffe, Antioxidantien)



Schatzkiste „Fliegerei Art“

Gefüllte Scholle mit Trüffelcreme und Krabben

Dazu lauwarmer Kartoffel-Kürbissalat

€ 25,60

Seeteufel

Geschwenkt in Butter mit Steckrüben Gemüse,

Speckpüree und Petersilien-Schaum

€ 27,80

Kürbis-Risotto

Mit Karamellisierten Walnüssen

Und Ziegenkäse

€ 17,80

Dessert

Dreierlei „Süße Verführung“

Wechselndes Dessert

€ 9,50

Fliegerei-Propeller

Gefüllt mit Schokolade und Kirschen

€ 9,80

