

Empfehlungs – Karte 2017

Wein-Empfehlung: ManZ

Weissburgunder Löss
2016 Trocken

7€

Selection V Cabernet+ Merlot

Vin de Pays d' Oc Rouge,
Languedoc

8 €

Gebackene Ente:

Wokgemüse | Teriyakisauce |
Süßkartoffeln

10€

Pfifferlings-Platte für 2 Pers.

Pfifferlinge | Canadian Beef | Ente |
Garnelen Kartoffeln

pro Pers. 25€

Ausgesuchte kleine Pfifferlinge

Zarte Entenbrust Sous vide

Rahmpfifferlinge | Süßkartoffeln |
Confierten Tomaten

29 €

Tataki vom Sushi- Thunfisch

Wildkräutersalat | Teriyakisauce

10 € |

18 € |

Kennenlernportion | Vorspeise | Hauptgang

29 € |

Asiatischer Curryschaum

Garnelen | Entenbrust | Thai- Gemüse

V 7 €

H 24 €

US-Beef

Römersalat | Caesar Art | Croutons

V 18 €

H 28 €

Wild Rotbarsch

Kross gebraten | Rahmpfifferlinge | Kartoffeln

28 €

Andres's Garnelenpfännchen

Wildfang-Garnelen | Spargel | Knoblauch-Crummel

28 €

Canadian Beef „Rumpsteak“

Rahmpfifferlinge | Kartoffel | Portwein

32 €

Kalbschnitzel

Rahmpfifferlinge | Frühlingkartoffeln

32 €

BBQ-Beef Brisket aus dem Smoker

Süßkartoffelpüree | Mango - Relish |
Confierten Tomaten

28 €

KIKOK-Hähnchen

Rucola | Rahmpfifferlinge | Rosmarinjus

28 €

Andre's BBQ-Pulled-Pork Burger

200g butterzartes Pulled-Pork aus mit
Caesar Salad | Cheddar-Käse | Pommes |
kleines Fiege

26 €

Andrés Dessert – Empfehlung

Deutsche Erdbeeren

Erdbeersorbet | Basilikum |
Champagner

10 €

Erdbeer-Mousse

Champagner

10 €

Käse „Ulivo“

Mango-Chili Relish | Knusperbrot |
Limonenöl

12 €