

*Vorspeisen*

Terrine von Grillgemüse  
mit mariniertem Schafskäse  
9,50

Pulpcarpaccio  
mit Tomaten-Fenchel Vinaigrette  
9,50

Thunfisch und Jakobsmuscheln  
mit Mohn und Limonen mariniert  
14,50

*Suppen*

Melonengazpacho mit Gemüsecroutons  
8,00

Tomatenessenz mit Ziegenkäseravioli  
9,00

*Vegetarisch*

Auberginentörtchen mit Couscous und Harisa  
14,50

## *Fisch*

Steinbuttschnitte mit Trüffelbutter,  
Blattspinat und Safrannudeln  
26,00

Loup de Mer mit Artischocken,  
grünem Spargel und Pimentoschaum  
28,00

## *Fleisch*

Lammkarree „Grand Caravane“  
mit Korianderpüree und Gemüse Couscous  
24,00

T-Bone Steak vom Nebraska Rind  
mit Saisongemüse und Kräuterpommes  
28,00

*Dessert*

Creemeeis mit Macadamiasahne  
8,00

Holunderblüten Törtchen mit Himbeeren  
9,00

Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten  
8,00

Variation von der Schokolade  
9,00