

H&A CLASSICS

ab 16. Oktober 2018

Aperitif Empfehlung

Zitronengras Prosecco (Glas 0,1l) 6.00

Vorspeisen

Hummercremesuppe mit Riesengarnelen 9.00

Riesengarnelen mit Schwarzwurzel und zweierlei Mandarinen 13.50

Feldsalat mit Ziegenquarkcrème, Walnüssen und eingelegtem Kürbis 12.00

Büsümer Krabben mit hausgebeiztem Lachs und Avocado 13.50

Lammfilets mit Auberginen-Granatapfelsalat, Kichererbsen und mariniertem Schafskäse 13.50

Hauptspeisen

Pasta & Vegetarisch

Tagliatelle in Rahmsauce mit Italienischem schwarzen Trüffel 14.50

Penne mit Lachs, grünem Spargel und Limonen-Safransauce 14.50

Fisch & Fleisch

Filet von der Lotte mit sautiertem Babyspinat, Limonen-Kartoffelpüree und Beurre Blanc 24.00

Argentinisches Rumpsteak mit Bohnengemüse, Kartoffelgratin, Café de Paris-Butter und Rotwein-Schalottenjus 26.00

Desserts

Kleine Schokoladen-Crème brûlée mit Cranberryragout und Vanilleeis 8.50

Irish Coffee-Mousse mit Pistazieneis und Crumble 8.50

Küchlein von weißer Schokolade mit Blutorangensorbet und Mandelkrokant 9.00

Kleine Europäische Delikatess-Käseauswahl mit Feigensenf und Gewürz-Cracker 9.00