



NAMINE WITT

Abendkarte im Restaurant

VORSPEISEN

ZIEGENKÄSE

Ziegenkäse | Kichererbsensalat | Tomaten | Basilikumvinaigrette

EUR 15,00

THUNFISCH CARPACCIO

Gelbflossen Thunfisch | Yuzocaviar | Sesam | Salat
Sojamarinade | Avocado

EUR 13,00

RIESENGARNELEN – KOKOSSUPPE

Riesengarnelenravioli | Kokossuppe | Chili

EUR 14,00

ZWISCHENGANG

FJORDFORELLE

Fjordforellenfilet | Gewürzkruste | Belugalinsen orientalisch | Beurre blanc

EUR 15,00

TRÜFFEL – PASTA

Tagliatelle | Trüffelhobel | Trüffelrahmsoße

EUR 17,00

HAUPTGANG

DUETT VOM LAMM

Rosa Lammrücken | Schmorkeule | Kartoffelterrinen | Gemüse | Jus

EUR 36,00

STEINBUTTFILET

Steinbuttfilet | Ofengemüse | Kräuterparfait | Rieslingsauce

EUR 35,00

RINDERFILET

Sous Vide Rinderfilet Black Angus | Kartoffelmousseline | Sellerie-Creme | Wintergemüse | Jus

EUR 35,00

NACHSPEISEN

CREME BRÛLÉE

Gebrannte Vanillecreme | Cassissorbet | Schokoladenerde | Beeren

EUR 11,00

KÄSE

Bio Deichkäse | Président Camembert | Chaumes le veritable | Saint Agur
Chutney | Trauben | Grissini

EUR 12,00



NAMINE WITT

Menü

- WINTER -

GEBEITZTER IKARIMI LACHS

Sushi Lachsfilet | eigener Kaviar | Fenchelsalat | Salat |
Wasabi-Mayonnaise | Sojasauce

EUR 15,00

* * *

KÜRBIS TORTELLACCI

Kürbisragout | Ras el Hanut Espuma | Kerne

EUR 15,00 | EUR 24,00

* * *

FLUGENTE

Rosa Flugentenbrust | Rillettes von der Keule |
Cassiskraut | Dauphinekartoffel | Maronenpürree | Jus

EUR 30,00

* * *

SCHOKOLADENTARTE

Callebaut Tarte | Passionsfruchtcrème | Beeren

EUR 13,00

3.Gang Tortellacci	EUR 41,00
3.Gang Flugente	EUR 55,00
4.Gang	EUR 65,00

Zu Inhaltsstoffen, Unverträglichkeiten wie auch Allergien
wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unsere Serviceleitung.