

## **Suppen**

**Hühnerbrühe mit Gänseleberavioli,  
Wurzelgemüse und Schnittlauch**  
Chicken consommé with foie gras ravioli,  
root vegetables and chives  
€ 11,50

**Hummerbisque mit Dillöl, Saté-Mais und Riesengarnelen**  
Lobster bisque with dill oil, sautéed corn and tiger prawns  
€ 14,50

## **Salate**

**Burrata mit Erdbeeren, Avocadopüree, Pinienkernen,  
Basilikumöl und gereiftem Balsamico**  
Burrata with strawberries, avocado purée, pine nuts,  
basil oil and aged balsamic  
€ 17,50

**Mango-Papaya-Salat mit Tomaten, Gurken, knusprigen Schalotten  
und Limetten-Dressing mit Riesengarnelen**  
Mango and papaya salad with tomatoes, cucumber, crispy shallot,  
nuts and lime dressing with tiger prawns  
€ 25,00

**Asiatischer Roastbeef-Salat mit Maché-Salat, Avocado,  
Koriander und Yuzu-Trüffel-Dressing**  
Asian roastbeef salad with Maché lettuce, avocado,  
coriander and yuzu-truffle dressing  
€ 24,50