

VORSPEISEN

Feldsalat Trauben Speck Walnüsse	9,00 €*
Graved Lachs Limetten-Crème-Frêache Erbsen-Bisquit	14,00 €
Gambas & Pulpo Pesto Couscous	16,00 €

SUPPE

Apfel-Curry-Suppe Gambas	9,50 €*
----------------------------	---------

VEGETARISCH

Risotto Spinat Pinienkerne Getrocknete Tomate Ziegenkäse	24,00 €
Kichererbsencurry Wurzelgemüse Basmatireis	22,00 €

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM

* gekennzeichnete Speisen sind bereits vegan
oder können auf Wunsch vegan zubereitet
werden

FLEISCH

Kalbs-Cordon Bleu Taleggio Trüffel Spinat Ofenkartoffeln	28,00 €
Lamm-Curry Wintergemüse Basmatireis	26,00 €

FISCH

Lachs Champagnersauce Spinat Kartoffelpüree	28,00 €
Pulpo & Gambas Tomate-Olive Safranrisotto	30,00 €

DESSERT

Chai-Cheesecake Früchte Mandeleis	10,50 €
Tonkabohnen-Panna Cotta Schattenmorellen	9,50 €
Käseauswahl von Maitre Antony aus Ferrette	13,50 €

Sorbet/ Eis		Kugel je 2,50 €*
+Schuss ussem Chäschтли	2cl	3,50 €
	4cl	7,00 €

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM

Vorderhus-Menü

Pulpo | Tomate | Couscous

2018^{er} Sauvignon blanc, trocken (aus der Magnum)
Winzergenossenschaft Laufen, Baden

Ochsenschwanz-Ravioli | Cranberry-Jus

2015^{er} Weißburgunder "elf"
Weingut Nett, Pfalz

Teres Major | Fleur de sel | Tomate-Olive | Safranrisotto

2011^{er} Madiran (Tannat & Cabernet Sauvignon)
Plaimont, Südwestfrankreich

Käseteller von Maitre Antony aus Ferrette

Weiß ImPort
Weingut Sanders & Sanders, Mosel

Tonkabohnen-Panna Cotta | Schattenmorellen

East-India Sherry
Lustau, Jerez

MENÜ 3-GANG (Pulpo, Teres Major & Käse) 56,00 € + **WEINREISE** 20,00€

MENÜ 4-GANG (Menü ohne Dessert) 70,00 € + **WEINREISE** 27,00 €

MENÜ 5-GANG (Menü komplett) 78,00 € + **WEINREISE** 35,00 €

SCHÖN, DASS SIE HIER SIND

Liebe Gäste,

wir bitten Sie höflichst, wenn Sie sich im Restaurant bewegen, Ihre Maske zu tragen und Abstand zu halten. Bitte registrieren Sie sich mit dem QR-Code (Luca-APP) auf Ihrem Tisch oder handschriftlich **mit allen Daten** für jeden Gast!

Unser Küchenteam hat mit viel Herzblut eine schöne Speisekarte für Sie zusammengestellt, welche wir im 3-Wochen-Rhythmus wechseln.

Natürlich haben Sie die Möglichkeit, einzelne Gerichte aus dem Menü auch à la carte zu bestellen.

Wir bitten Sie jedoch, die Gerichte wie auf der Karte kreiert zu genießen, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.

Wir freuen uns herzlichst darauf, Ihnen einen schönen Abend zu bereiten.

Auf genussvolle Stunden!

Ihr Vorderhus Team