

CHEFMENÜ

AUS DER SAISONKARTE ZUM DEGUSTIEREN

SHRIMPS.

COCKTAILSAUCE | ANANAS | JUNGZWIEBEL | TOASTBROT
VERDEJO BIO 2017 | BODEGAS MENADE | VALLADOLID | SPANIEN 1/16l

BANANEN-CURRYSUPPE.

KOKOSMILCH | ZITRONENGRAS | INGWER | CHILI
KLÖCHER TRAMINER 2016 | MÜLLER | KLÖCH | VULKANLAND | 1/16l

RAUCHSTEAK.

BEIRIED VOM PRENNER | GERÄUCHERT | SOUS-VIDE-GEGART | GEGRILLT
HAUSGEMACHTE SÜSSKARTOFFELWEDGES | CHILI-PFEFFERSAUCE | ROTWEINFEIGEN
FABELHAFT 2016 TINTO | NIEPOORT | DUORO | PORTUGAL 1/8l

GEEISTER RUM.

JOGHURT-ZITRUSFRUCHT-TÖRTCHEN | RUM | MÜRBEIG | KÜRBISGELEE
ALBERT MICHLER'S 1863 AUSTRIAN EMPIRE NAVY RUM RESERVA 2cl

3-GANG-MENÜ 34,90

WEINBEGLEITUNG 9,50

4-GANG-MENÜ 39,50

WEINBEGLEITUNG 11,50

GEDECK 2,00

KARIBIKPUR

VORSPEISEN

SHRIMPS.	6,50
COCKTAILSAUCE ANANAS JUNGZWIEBEL TOASTBROT	
THUNFISCH.	10,50
TARTARE ZITRONE OLIVENÖL CHILI SESAM CURRYBRIOCHE	
JAKOBSMUSCHEL.	PRO STÜCK 3,90
GEGRILLT ZITRONE-CAFÉ DE PARIS	

SUPPEN

BANANE-CURRY. v	4,90
CREMESUPPE KOKOSMILCH ZITRONENGRAS INGWER CHILI	
MUSCHELN & SHRIMPS.	5,90
KLARE SUPPE BLATTSPINAT MANGO CHILI	

SALAT

COLE-SLAW. v	3,50
WEISSKRAUT KAROTTEN	

KARIBIKPUR

HAUPTSPEISEN

RAUCHSTEAK.	26,90
BEIRIED VOM PRENNER GERÄUCHERT SOUS-VIDE-GEGART GEGRILLT HAUSGEMACHTE SÜSSKARTOFFELWEDGES CHILI-PFEFFERSAUCE ROTWEINFEIGEN	
JAMBALAYA.	15,90
KREOLISCHER HÜHNEREINTOPF FLEISCH VOM LUGITSCH GARNELEN PAPRIKA CHILI CHORIZO LANGKORNREIS	
MEERBARBE.	16,90
FISCHFILET SPECK-PFIRSICH FENCHEL-COUSCOUS CURRY-MANGO-SAUCE	
PASTA.	
BANDNUDELN PAPRIKA KURKUMA ARZBERGER STOLLENKAS	VEGETARISCH 9,90
	MIT SHRIMPS 13,50

NACHSPEISEN

GEEISTER RUM.	4,90
JOGHURT-ZITRUSFRUCHT-TÖRTCHEN RUM MÜRBTIEG KÜRBISGELEE	
HALBGEFRORENES.	
MANGO-MINZE	HAUSGEMACHTES SORBET 3,10
	MIT PROSECCO 4,10

