

Unsere Lounge Klassiker im Februar

4 Stück Bruschetta

Geröstetes Ciabatta, marinierte Strauchtomaten, Parmesan & Rucola

12 Euro

Carpaccio vom Weiderind

Pinienkerne, Pilze & Parmesan

16 Euro

Spaghetti „Carsorza“

mit gebratenen Riesengarnelen, Strauchtomaten, Chili, Kräutern & Parmesan

25 Euro

Cesar Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

mit roten Zwiebeln, Knoblauchdressing, Ei & Grana Padano

Small 18 Euro, XL 24 Euro

Brioche-Lounge Burger

Wagyu-Rinderhacksteak, Portweinzwiebeln, Bergkäse, Knoblauchtopping

Pommes Frites & Trüffelmayonnaise

22 Euro

Wiener Kalbsschnitzel

Warmer Kartoffelsalat, Preiselbeeren & Radieschen mit Frühlingszwiebel

26 Euro

Kleine Creme brûlée

mit Kirschen & Schokoladeneis

10 Euro

Unsere Empfehlung KW 9

Rote Beete Suppe

und Jakobsmuscheln und Sauerrahm

16 Euro

Osso bucco

Geschmorte Kalbsbeinscheiben, Ofengemüse, Süßkartoffel & Röstzwiebel

28 Euro

Gebäckene Ente „Asia style“,

knackiges Wokgemüse & Udonnudeln im Chilisud

26 Euro

Backen vom Ibericoschwein

Spitzkohl & Pilze, Senfsauce & Serviettenknödel

29 Euro

Filet vom Wolfsbarsch,

Linsensalat, Safran-Chorizo-Sud & Fenchel

30 Euro

3erlei Schokoladenmousse

Marinierte Waldbeeren & Vanilleeis

12 Euro