



## Vorspeisen

### Jakobsmuscheln

im Pernodschaum an dreierlei Quinoa

14,50 €

### Vesuvio

Pikante Tagliarini auf Rindercarpaccio und gehobeltem Parmesan

15,50 €

### Thunfisch Ceviche

mit Avocado, Sesam, Selleriestroh und Crostini

16,50 €

## Suppe

### Suppe von der Lila Kartoffel

mit Trüffelhaube

7,50 €

## Hauptgänge

### Brust vom Schwarzfederhuhn

auf Estragonsauce mit Champagnerkraut und Sellerie-Kartoffelpüree

22,50 €

### Milchkalbssteak

mit Morchelrahmsauce, Flower Sprout und Parisienne-Kartoffeln in Nussbutter

28,50 €

### „Prime“ Rinderfilet

mit Schalottenkruste, Rotweinsauce, gebratenen Kräutersaitlingen und Kartoffelgratin

38,50 €

### Düsseldorfer Senfrostbraten vom Thunfisch (halbroh)

mit Zwiebel-Senfkruste und Sauce Hollandaise gratiniert, auf Pack Choi und Stampfkartoffeln

26,50 €

### Salimbocca vom Seeteufel

an Salbei Gnocchis und geschmolzenen Tomaten

25,50 €

## Dessert

### Schokoladen-Tonka Mousse

mit karamellisierten Feigen

6,50 €