



# Das MENÜ

## Garden and Sea

### *Aperitif des Hauses*

*Frisches Brot · Olivenöl · aromatisierte Butter · Oliven*

### ZU BEGINN

- *Garnelen in Knoblauch, Zitrone und Weißwein sautiert, dazu frisches Brot* •
- *Überbackener Ziegenkäse mit Algarve-Orange, Honig und Thymian* •

### DER HAUPTGANG

- *Gegrillter Wolfsbarsch mit Zitronen-Olivenöl, Wildreis und Ofengemüse* •
- *Lammkarree aus dem Ofen mit Knoblauch-Rosmarin-Honigkruste, dazu Gemüse und Kartoffeln* •
- *Cremiger Zitronen-Orzo mit grünem Spargel, gerösteten Mandeln und frischen Kräutern* •

### DAS FINALE

- *Frische Orange mit Portweinreduktion und Minze* •
- *Warmer Mandelkuchen mit Zitronenabrieb und Vanilleeis* •

€ 49 p.P. inkl. Aperitif, Wasser und Kaffeespezialität

