

NWDM - Norman Wegner Das Menü

Tatar vom Thunfisch & gebeizte Makrele
Gurke / Rettich & Asiatische Aromen

*

Ragoût Fin

*

Pochiertes Skreifilet mit Chorizoschmelze
Bohnenmelange / Rahmpolenta & Safransauce

*

Pochierter Schokoladenkuchen
Schmandeis & Ron Zacapa Ganache

48,50 [4 Gänge] **39,50** [3 Gänge / ohne Ragoût Fin]

Vorspeisen

Vitello Tonnato / Rucola Salat & gebackene Kapern	13,50
Gebeizter Schottenlachs / Rösti & Crème Fraîche	14,00
„Stulle“ - Geröstetes Brot / Frischkäse / Ei / geräuchertes Kalb / rote Zwiebel	13,00
Ragoût Fin – feines Ragoût vom Kalb mit Champignons – gratiniert	13,00
Tatar vom Thunfisch & gebeizte Makrele mit Gurke / Rettich & Asiatische Aromen	16,00
Romanasalat mit Buttermilchdressing / Granatapfel & gebratenen Wachtelbrüsten	15,00
Krustentierbisque mit gebeiztem Thunfisch / Krabbenbrot & Wasabimayo	12,00

Hauptgerichte

Karamellierter Ziegenkäse mit Fenchel-Tomatenragout / Salbeignocchi & Pesto	16,50
Bärlauchrisotto mit Taggiascaoliven / Bergkäse & Focaccia	19,00
Pochiertes Skreifilet mit Chorizoschmelze / Bohnenmelange / Rahmpolenta & Safransauce	24,50
Gebratenes Doradenfilet mit Rieslingkraut / La Ratte Kartoffeln & Schnittlauchsauce	24,50
Perlhuhnbrust mit Pinienkern-Zitruspolenta / sautierten Buchenpilzen & kleinem Rucolasalat	22,50
Satis & Fy 300 g Rinderrückensteak mit Selleriepüree / Brokkoli & gebackener Zwiebel	29,50

Für zwei Personen oder eine Person mit gesundem Appetit – Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Trocken gereiftes deutsches Ochsenkotelett - 800g mit Mais / Brokkoli / Mandel & Kirschessigjus	79,50
---	-------

Dessert

Pochierter Schokoladenkuchen mit Schmandeis & Ron Zacapa Ganache	8,00
Kleines Überraschungsdessert im Glas	4,50