

Einklang

Brunnenkresse -Salat mit Schwarzen Tomaten Zimt-Vinaigrette	5,30
Infusion von roten Beeten und Bergaprikosen	5,50
Mezzaluna mit Morchelfüllung und Vermuth-Butter	6,80
Foie Gras Flan mit Kressebouquet	8,50

Mitte

Dreierlei vom Lamm	15,70
Mit großen Garnelen gefüllte Seeteufelmedaillons an Acerola-Butter	16,80
Gebratener Pulpo mit Chorizo an Portwein-Reduktion	15,30
Gegrilltes Kalbsfilet mit Kapern- und Bottargasauce	17,80
Gebratene Austerpilze mit Fenchel-Creme	15,30

Dazu

Schwarzer Risotto mit Oliven und Pekannuß	5,80
Sautierte Pak Choy mit halbgetrocknenen Tomaten und Sojasauce	4,50
Rotwein-Fregula mit Steinpilzen	5,80
Aligot von Süßkartoffeln mit Sommertrüffeln	5,90
Avocado-Kartoffel-Mousse mit Wasabi-Schaum	4,90

Ausklang

Käseteller*	7,90
Pannacotta Millefeuille mit Mango, Kokos und Guave	5,20
Birnen-Kompott mit Trüffeln-Honig und warmen Schokoschaum	6,10

.HBC Menü

Einklang + Mitte + Dazu + Ausklang (nach Wahl außer Hummer) *mit Käseplatte als Dessert 3,00 EUR Aufpreis	30,00
--	-------