



WINTER AM SEE

CAROLINES DEJAVU

8,5

Raspberry-DEJÁVU-Spritz Himbeer, Dèjavu,
Tonic, Eis, Rosmarin und Orange
*Ein belebender **alkoholfreier Aperitif**.*

WINTER SILK

9,5

Samtige Blumenkohlcrème mit Trüffelöl und gerösteten Walnüssen
Nach dem Spaziergang an See - wärmend und elegant

MUSCHELN – frisch vom Markt

SEA BREEZE

18,5

Miesmuscheln im aromatischen Weißwein-Knoblauchsud
mit Schalotten und Petersilie, serviert mit
geröstetem Knoblauchbrot

RED TIDE

18,5

Miesmuscheln im würzigen Tomaten-Chili-Fond mit
Fenchel und mediterranen Kräutern,
dazu geröstetes Knoblauchbrot

LOVE IT TO INFINITY

NIKI'S FAVOURITE

24,5

Lachstranche vom Grill mit cremigem Gemüserisotto
und gebratener Zitrone
*Niki genoss dieses Gericht fast täglich bei uns,
während des Aufbaus zur Ausstellung „LA FETE“ im November 2000.*

FLOWER BALL

19,5

Gemüse-Potpourri mit blauen Kartoffeln,
buntem Rübengemüse, gelben und grünen Zucchini in
einer intensiven Gemüse-Kokos-Veloute, dazu Polenta
*Ein Spiel aus Kontrasten – intensiv, elegant, überraschend.
Auch vegan möglich.*

THE FALLING TOWER

23,5

Türmchen aus gebratener Hähnchenbrust, Auberginen, Zucchini,
Paprika & Champignons mit Mozzarella, serviert mit Babykartoffeln in
Pesto-Tomatensauce.
Dieser Stapel ist zum Umwerfen – bunt, herzlich, harmonisch.

THE WAVE THAT SHINES IN EVENING SUN

9,5

Mascarpone-Beeren-Creme, Raspberry Icecream, feiner Nuss-Crumble,
Aprikosen-Muffin
Ein sanftes Finale - wie ein Sonnenuntergang am Meer.