

von Brule

RESTAURANT

Garnele | Nachos | Sesam | Melone | Ponzu | Vanille | 24,90€

Gebratene Riesengarnele im Nacho-Sesam-Mantel mit Melonen-Spaghetti
an einer Vanille-Ponzu-Vinaigrette

Kokos | Banane | Zitronengras | 14,90€

Bananen-Kokos-Suppe mit Zitronengras und Chili

Heilbutt | Ingwer | Chili | Sobanudeln | 39,90€

Weißer Heilbutt im Kokos-Chili-Sud gegart mit marinierten Sobanudeln und Wokgemüse

oder

Rinderfilet | Wasabi | Sojasprossen | Shiitake | Sate | Kartoffel | 39,90€

Gebratenes Rinderfilet unter einer Wasabi-Koriander-Kruste an Gewürzjus,
mit Sojasprossen, Karotten, Shiitake-Pilzen und einem Kartoffel-Saté-Kuchen

oder

Ziegenkäse | Pollenta | Rote Beete | Passionsfrucht | 27,90€

Im Knuspermantel gebackener Ziegenkäse an Passionsfrucht-Beurre-Blanc,
cremiger Polenta-Schnitte und Rote-Beete-Carpaccio

Pan Dan | Callebaut | Vanille | Tamarinde | 17,90€

Schokokuchen mit flüssigem Kern von der dunklen Callebaut-Schokolade
mit Pan-Dan-Parfait und einem Bananen-Tamarinden-Ragout

oder

Eifeler Käse | Feigensenf | Hausbrot | 14,90€

Eifeler Käseauswahl mit Feigensenf und Hausbrot

GOURMET-3-GANG VS 79,00€

GOURMET-3-GANG SU 69,00€

GOURMET-4-GANG 89,00€

VEGGI-3-GANG

65,00€

VEGGI-4-GANG

75,00€