Speisekarte Saunanacht "Single & Zen"

Vorspeise

Kokos-Limetten-Suppe mit Shiitake-Pilzen

Eine sanfte cremige Kokosmilchsuppe mit Limette verfeinert, gebratene Shiitakepilze als Einlage & Frühlingszwiebel Topping

6,20€

Gedämpfte Tofu-Gemüse-Dumplings

Gefüllte Tofu-Gemüse-Dumplings serviert auf eingelegtem grünem Spargel vom Sushi-Ingwer mit einem Gin Wasabi Dip & angemachtem Pfirsich-Chinakohl-Salat 11,90€

Hauptgerichte

Gegrillte Hähnchenbrust in Zitronengras-Marinade

zart marinierte Hähnchenbrust von Zitronengras & Kurkuma, sanft gegrillt, dazu gedämpfter Jasminreis & einem Kompott aus Zucchini & Karotten serviert 13,90€

Pochierter Lachs im Säckchen

Lachsfilet mit Kräuterbutter im Backpapier gegart, dazu bunter Quinoa, Zuckerschoten-Lotuswurzelgemüse & einer Riesling-Beurre-Blanc 18,90€

Kürbis-Mix-Carpaccio mit Ziegenkäseflocken & Walnuss-Crunch

Dünn geschnittene Kürbisscheiben vom Hokkaido & Butternut mit Ingwer-Dressing, dazu zarte Flocken vom Ziegenkäse & einem Hauch von Rosmarin On-Top karamellisierte Walnüsse

14,90€

Dessert

Lavendel-Ricotta-Dessert mit Feige & Macadamia

Lavendel-Ricotta unter einer Orangengelee-Haube mit gebackener Feige & gerösteten Macadamia-Nüssen

6,90€