

Abendkarte im Funky Kitchen

UNSERE KLASSIKER

Überraschungsmenü², Vorspeise, Hauptgang, Dessert 43€
Lassen Sie sich von unserem Küchen Team in 3 Gängen kulinarisch überraschen.
Dazu empfehlen wir unsere Weinbegleitung zu jedem Gang, 0,1 l
korrespondierende Weine 18€

Vorspeisen

Lachstatar¹ 18€
Tatar von norwegischem Lachs auf einem Bett von TUC-Rucola-Crunch und
Wasabi an frisch-fruchtigem Zitronen Creme Fraîche.

Carpaccio classico¹ 17€
Ein Klassiker aus der Funky Kitchen Küche vom Rind. Serviert mit Rucola,
Parmesan und Pinienkernen.

Oktopus & Mango-Avocado Salat¹ 20€
Gegrillte Oktopus Arme auf fruchtigem Mango -Avocado Salat, für den
besonderen Kick sorgt Chili.

Wassermelone trifft Ziegenkäse¹ 18€
Die sommerliche Vorspeise schlechthin; gegrillte Wassermelone an
Ziegenkäse mit knackigem Baby-Leaf-Salat.

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Pfifferlingen & Risotto¹ 42€
Ein perfekt gegartes Rinderfilet an cremigem Risotto und frischen
Pfifferlingen.

Kalbskotelett mit Pommes und Trüffelmayonnaise¹ 39€
Gebratenes Kalbskotelett mit knusprigen Pommes und hausgemachter
Trüffelmayonnaise. Einfach köstlich

Dessert

Zitronentarte¹ 12€
Ein fruchtig frisches Sommerdessert. Einfach nur genießen.

Crème Brûlée¹ 9€
DER KLASSIKER unter den Desserts! Leckere Vanillecreme mit einer unglaublich knackigen Kruste aus braunem Zucker.

Sorbet, je Kugel¹ 4,50€
Zitrone oder Mango

Pralinen¹ 9€
Ideal zum Kaffee. Eine feine Auswahl an Pralinen mit knuspriger Füllung und nussigen Aromen und mit cremiger Ganache gefüllt. Einige Pralinen sind mit einem Schuss Likör abgerundet. Lassen Sie sich von unserer Pralinenauswahl überraschen.

¹Sie sind Allergiker oder haben Lebensmittelintoleranzen, dann sprechen Sie uns gerne bei Fragen zu verwendeten Zutaten an.

²Hinweis zu allen Überraschungsmenüs; Allergien, Lebensmittelintoleranzen und Lebensmittel, die Sie nicht mögen werden bei der Zubereitung Ihres Überraschungsmenüs berücksichtigt.