

Sommer-Spezialitäten aus Australien



Mango Margarita 11.50
Tequila und Mango Sirup

Toohsey Bier 33 cl 7.00
Australisches Bier

Mango-Coco-Dream (Alkoholfrei) 9.80
Mangosaft und Kokosnuss

Das Sommer-Menü aus Australien / Weinbegleitung

- | | |
|---|--|
| <p>1. Kokos-Mango-Suppe
und einer Känguru-Frühlingsrolle
***</p> | <p>Kangarilla Road
Chardonnay</p> |
| <p>2. Thunfisch-Tartar
mit Tomaten und Avocado-Variation
***</p> | <p>The Surly Muse
Viognier, Roussanne</p> |
| <p>3. Gebratene Jakobsmuscheln
auf Süsskartoffel-Dip
mit einer Pfirsich-Essenz
***</p> | <p>Bird in Hand
Pinot Noir Rosé</p> |
| <p>4. Känguru-Strauss-Variation
Känguru-Filet, -Ravioli und Strauss-Ragout
mit Tomaten-Bohnen-Gemüse
Süsskartoffel-Macadamia-Kreation</p> | <p>The Eleventh Hour
Shiraz</p> |
| <i>oder</i> | |
| <p>4. Duo vom Thunfisch und Jakobsmuschel
gebratenes Filet, gebackene Kugel
und grillierte Jakobsmuschel
auf Avocado
Kartoffel-Kokos-Püree
***</p> | <p>Wolfensberger
Cabernet Sauvignon, Merlot</p> |
| <p>5. Käse Auswahl von Rolf Beeler
***</p> | <p>Springflat
Shiraz</p> |
| <p>6. Dessertüberraschung</p> | <p>Cane cut
Semillon</p> |

Menü Komplett:	120.00
Mit Wein:	150.00
Menü kurz: Gänge 1,2,4,5 oder 6	95.00
Mit Wein kurz:	125.00

Vorspeisen

Hummer-Cocktail 26.50
mit Orangen
und Kräuter-Toast

Thunfisch-Tartar 24.50
mit Tomaten und Avocado-Variation

Süßkartoffel-Mousse 17.50
mit mariniertem Gemüse

Suppen

Kokos-Mango-Suppe 16.50
und einer Känguru-Frühlingsrolle

Süßkartoffel-Crème-Suppe 16.50
mit Za'tar Gewürzen verfeinert
und eine gebratene Jakobsmuschel

Salat

Blattsalat mit Melonen und Känguru 19.50
gebratene Kängurustreifen auf Blattsalat
mit erfrischendem Dressing

Avocado-Salat 16.50
leicht marinierte Avocados, mit Blattsalat
und gerösteten Macadamia-Nüssen

Warme Vorspeisen

Thunfischfilet Tataki 25.50
kurz gebratenes Thunfisch-Filet
auf Gewürz-Mango und Avocado

Gebratene Jakobsmuscheln 23.50
auf Süßkartoffel-Dip mit einer Pfirsich-Essenz

Aus dem Wasser

Thunfischfilet vom Grill 47.50
serviert mit typischen Saucen
Kartoffel-Kokos-Püree

Jakobsmuscheln "Mango" 47.50
mit Gewürz-Mango
Kartoffel-Kokos-Püree

Hummer vom Grill 59.50
mit typischen Saucen
Süßkartoffel-Macadamia-Kreation

Duo vom Thunfisch und Jakobsmuschel 49.50
gebratenes Filet, gebackene Kugel
und gebratene Jakobsmuscheln
mit Avocado
Kartoffel-Kokos-Püree

Vegetarisch

Gemüseteller „Sydney“ 36.50
Gemüseauswahl
mit Kartoffel-Kokos-Püree
und Süßkartoffel-Macadamia-Kreation

Hauptgerichte

<i>Känguru-Strauss-Variation</i>	56.50
<i>Känguru-Filet, -Ravioli und Strauss-Ragout mit Tomaten-Bohnen-Gemüse Süßkartoffel-Macadamia-Kreation</i>	
<i>Kängurufilet</i>	44.50
<i>Gewürz-Mango Pfirsich-Essenz Süßkartoffel-Dip</i>	
<i>Rindsfilet-Würfel mit Jakobsmuscheln</i>	48.50
<i>in Mango-Gewürz-Sauce und Macadamia-Nüssen Kartoffel-Kokos-Püree</i>	
<i>Straussenfilet vom Grill</i>	47.50
<i>mit typischen Saucen Süßkartoffel-Macadamia-Kreation</i>	
<i>Pouletbrust mit Macadamianuss-Kruste</i>	37.50
<i>Bohnen-Tomaten-Gemüse Süßkartoffel Dip</i>	

Australien- Desserts

Kokosnuss-Mousse 11.50
mit Mango
und ein Macadamia-Nuss-Glace

Marinierte Früchte "Pavlova" 15.50
mit abgeflämmtem Eiweiss
und Litschi-Ingwer-Sorbet

Cheesecake 14.50
mit Zitronengras-Schaum
und Passionsfrucht-Sorbet

Süsswein

Can Cut	37.5 cl	62.00
Semillon	4 cl	8.50
<i>Western Australia</i>		

Zigarren (rauchen nur auf der Terrasse)

Perdono	Nicaragua	12.50
Monte Christo Nr.4	Habana	12.50
Partagas	Habana	13.50
Bolivar	Habana	11.00
Villa Dominicana	Habana	12.50