

# Restaurant Ambiente

## Vorspeisen

Räucherlachstartar | Mandel- Chicoreesalat | Rosmarin Cracker  
13,50 €

Büffelmozzarella | Mango | Kressesalat | Oliven-Orangenöl  
16,50 €

Carpaccio vom Rind | Rucola | Parmesan  
18,50 €

### *Tapasvariation*

(Montadito mit Serranoschinken und Manchego | Dattel im Speckmantel  
Garnelen | Ziegenkäse mit Quitte | Oliven | Spanisches Kartoffelomlette  
Albondiga | Mojo Rojo Dip  
18,00 €

## Suppen

Rote Beete-Kokos-Ingwersuppe | Karamellisierte Äpfel  
8,50 €

Garnelenschaumsuppe | Tomatenzigarre | Limettengarnele  
9,50 €

# Hauptspeisen

Tagliatelle | Jakobsmuscheln | Safransauce | Zucchini

23,50 €

Gebratene Wachtelbrust | Balsamicoglace | Gnocchi Ragout  
Gelbe Rüben | Chorizo Chip

24,50 €

Wiener Schnitzel | Erbsen-Möhrengemüse | Bratkartoffeln

25,50 €

Rosa gebratenes Lammkaree | Leichte Minz-Limettenjus  
Blumenkohlpüree | Polenta

27,50 €

Rumpsteak | Backkartoffel | Rucolasalat | Kräuterbaguette

28,50 €

Gebratener Seeteufel | Grüner Spargel | Tomaten | Safranrisotto

29,50 €

## *Surf & Turf*

Feersisches Rinderfilet (200 g) | Tiefseegarnelen | Süßkartoffelpüree  
Lila Karotten-Koriandergemüse

34,50 €

## *Für zwei Personen*

Entrecôte double | Sauce Bearnaise,  
Gemüsebouquet | Risolée Kartoffeln

58,00 €

Gebratene Seezunge | Kerbelbutter | Kartoffeln | Blattsalate

45,00 €

## *Vegetarisch*

Rote Beete-Kokos-Ingwersuppe | Karamellisierte Äpfel

8,50 €

Glasnudeln | Sesam | Wokgemüse | Orangen-Ingwerschaum

16,50 €

### *Penne à la Ambiente*

Tomaten | Knoblauch | Rucola | Parmesan

17,50 €

Saisonales Mundobst | Buttermilch-Limetten-Parfait

9,00 €

## *Dessert*

Heidelbeer-Quark-Amarettini Trifle | Joghurt Waldfruchteis

8,50 €

Karamell Crème brûlée | Zartbitterschokoladeneis

9,50 €

Mohn Panna Cotta | Sauerkirschkompott

10,50 €

Mandel-Marzipan-Strudelsäckchen | Mangoragout | Mandelnocke

10,50 €