



Speisekarte

Restaurant „Ambiente“

Vegetarisch

Gemüseconsommé mit geliertem Gemüse und gefülltem Saccotini	9,50 €
Penne à la Ambiente mit Tomaten, Knoblauch, Rucola und Parmesan	17,50 €
Caramelle Tricolore mit Steinpilzfüllung an Trüffelschaum und geschmorten Kirschtomaten	19,00 €
Obstsalat mit Triple Chocolate Eis	9,50 €

Vorspeisen

Tapasvariation (Montadito mit Serranoschinken und Ibericokäse, Datteln im Speckmantel, Boquerones mariniert in Olivenöl, Manchego, Chorizo, Frikadellen dazu Mojo Rojo Dip)	18,00 €
Büffelmozzarella mit Basilikumpesto an Tomatensalat, Rucola und Tomatenmarmelade	16,50 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan	18,50 €
Mousse vom Räucherlachs und Limette an Linsensalat mit in Apfel-Kerbelvinaigrette marinierten Romanasalatherzen	14,50 €

Suppen

Kokos-Currysuppe mit Champignons und Hummerpraliné	9,50 €
Gemüseconsommé mit geliertem Gemüse und gefülltem Saccotini	9,50 €

Pasta

Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen, Paprika-Zucchini Gemüse und rotem Pesto	19,50 €
---	---------

Hauptgänge

Wiener Schnitzel mit Erbsen-Möhrengemüse und Bratkartoffeln	24,50 €
Kalbsrückensteak unter einer Sauerampferkruste an Schalottenjus, Frühlingsgemüse und Kartoffelsoufflé	28,50 €
Duett von Loup de mer und Jakobsmuschel an violetten Karotten und Frankfurter sieben Kräuter-Polenta	29,00 €
Rosa gebratenes Lammkaree an Balsamicojus mit Backkartoffel, Rucolasalat und Kräuterbaguette	26,50 €
Surf & Turf Feersisches Rinderfilet (200 g) und Tiefseegarnelen an Süßkartoffelpüree und Ragout von grünem Spargel mit Minze	34,50 €
<i>Für zwei Personen</i> Entrecôte double, mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Risolée Kartoffeln	58,00 €
Gebratene Seezunge mit Kerbelbutter, Kartoffeln und Blattsalaten	45,00 €

Dessert

Obstsalat mit Triple Chocolate Eis	9,50 €
Crème brûlée mit Ananassalat	9,50 €
Birnencreme an Waldbeerenragout und Birnensorbet	10,50 €
Mangoschnitte mit weißer Canache und Schokoladen-Feigencrossie	12,00 €