

Speisen im Au Lac 51

Februar 2025

| | |
|---|----|
| Burrata in Sesam-Tonnato Sauce | 17 |
| Thunfisch & Schwertfisch - Tataki mit Orangen Fenchelsalat | 22 |
| Pikanter Glasnudel-Salat dazu gepoppte Langostinos | 24 |
| Tatar vom Koriander Lachs mit Kartoffelrösti | 18 |
| Rosa gebratene Entenbrust in Vietnamesischer Marinade | 21 |

Vorspeisen **Etagere** ab 2 Personen **pro pers.** 26

~ ~ ~

Die legendäre **Kokos Fischsuppe**, Edamame 14

~ ~ ~

| | |
|--|----|
| Skrei Filet an getrüffeltem Kartoffelpüree , Ponzu Mousseline | 29 |
| Zweierlei vom Lamm mit Artischocken-Kartoffel | 32 |
| Rotes Garnelencurry mit Gemüse und Pandam Reis | 42 |
| Steinbuttfilet auf Hummer Yuzu Risotto, Spargel | 54 |
| Rinderfilet in koreanischer Sesam-Birnen Marinade, Rösti | 39 |

~ ~ ~

| | |
|--|----|
| Weißes Sesam/Krokant - Mousse mit schwarzem Sesam Eis | 11 |
| Kalamansi-Quarkschaum , Tonkabohne und Beeren | 12 |
| Dessert Variation mit Beeren | 15 |
| Französische Käseauswahl (Kuh-Schaf-Ziege) Birnensenf | 16 |