La Sante

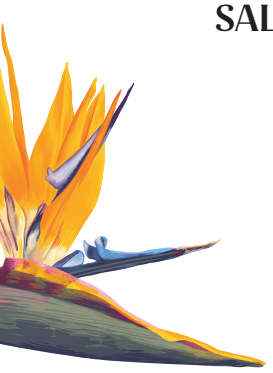
"Unsere mediterrane grüne Küche ist sorgfältig zusammengestellt, um zu nähren und zu erfreuen. Wir verwenden nur die frischesten Zutaten, um gesunde, geschmackvolle Gerichte zu kreieren, die Ihnen ein zufriedenes und energiegeladenes Gefühl geben."

EXECUTIVE CHEF - ZAFER TOK

KOSTPROBEN

Gebratene Padron-Paprika mit Aioli-Mayonnaise (V)
Gemischtes Gemüse mit Olivenkrümel und Romesco-Dip

KALTE VORSPEISEN SALATE



Rote-Bete-Tiramisu (V)
Mit Rote-Bete-Scheiben, Mascarpone-Käse, Rote-Bete-Creme, Rote-Bete-Kakao und Öl.

Tiger-Garnelen
Mit Lachs-Kaviar, Avocado-Tartar, schwarzem Knoblauch-Püree und frischem Kräuter-Zitronen-Soße..

Quinoa-Lachs-Tartar
Mit Mikrokräuter und grünem aromatischem Öl.
Quinoa ist reich an Ballaststoffen, Eisen, Kupfer, Thiamin, Vitamin B6 und Protein. Es ist auch eine gute Quelle für Mangan, Magnesium, Folsäure und Phosphor.

Brauner Eisbergsalat (V)
Mit Schnittlauch, Sesam-Reispapier, karamellisierten Zwiebeln, Apfel und Sellerie-Balsamico-Dressing.

Grüne Wildblätter (V)
Mit gemischten wilden Kräutern, Kapernbeeren, Parmesan und Honig-Dijon-Senf-Dressing.

Heirloom-Tomaten-Salat (V)
Mit frischen Kräutern, Ezine-Käse, roten Zwiebeln, Walnüssen und Olivenöl-Dressing mit ganzen Pfefferkörnern.

SUPPEN & WARME VORSPEISEN

Geräucherte Paprikasuppe
Mit Mandelmilch und Orangenöl.

Nantucket Scallop Chowder
Mit Muschelvelouté und geräucherten Gouda-Croutons.

Cremige Olive-gefüllte Ravioli (V)
Gefüllt mit Oliven und Ricotta-Käse, serviert mit Olivenblattöl und Quitten-Chutney.

Auberginen Mille-Feuille (V)
Mit Feta-Käse-Creme, Mikrokräuter, frischem Kräuterextrakt und Tomaten-Chutney.

HAUPTGERICHTE

Sirloin Steak
Serviert mit Pavé-Kartoffeln und Gravy-Soße.
König James I. liebte das Rinderfilet, das ihm serviert wurde, so sehr, dass er ihm den Titel "Sir Loin" verlieh, wovon der Name Sirloin Steak stammt.

Wachtel-Confit
Serviert mit Pflaumenpüree, sautierten Edamame und knusprigen Kartoffeln.

Wolfsbarsch mit Beurre-Blanc-Soße
Kräuterkrusten-Wolfsbarsch, serviert mit süßem Püree und Zitronenbutter-Soße.
Chef Clémence Lefeuvre (geb. Clémence Prau) soll Beurre Blanc Anfang des 20. Jahrhunderts versehentlich erfunden haben.

Lammrückenfilet
Serviert mit im Ofen gebackene Auberginen, Pilzen und gewürztem Olivenöl.
Lammrücken, eines der besten Fleischstücke, das von milchgefütterten Lämmern aus den Taurusbergen der Mittelmeerregion stammt, ist ein geschmackvolles und zartes Stück Fleisch, das einen unvergesslichen Geschmack auf dem Gaumen hinterlässt.

DESSERTS

Galaktoboureko
Mit Karamell-Eiscreme und Zimt-Kirsch-Soße.
Es ist eine einzigartige Delikatesse, die durch das Platzieren von speziell zubereitetem Pudding zwischen Schichten von Filoteig, das Bestreuen mit schwarzem Pfeffer und das Backen im Ofen entsteht.

Orangenaromatisiertes Frittierte Milch-Halva
Mit gerösteten Haselnüssen.
Als eines der eleganten und köstlichen Beispiele der osmanischen Küche hat dieses tief verwurzelte Dessert bis in die heutige Zeit überlebt. Dieses traditionelle Dessert war nicht nur in der osmanischen Ära geschätzt, sondern ist auch heute noch ein wesentlicher Bestandteil vieler Desserttische.

Im Ofen Gebackenes Frisches Ananas-Dessert (V)
Mit Balsamico-Karamellsoße, Crumble und Vanilleeis.

VEGAN MENÜ

Reispapier-Rollen
Reis-Vermicelli, saisonale Gemüse, Mikrokräuter und Thai-Soße.

HAUPTGERICHT
Blumenkohl-Steak
Mit Crumble-Kruste, Kartoffel-Sellerie-Püree und Zwetschgen-Chutney.

WARMES ZWISCHENGERICHT
Spaghetti mit Gemüse
Spaghetti mit Zucchini, Karotten, Auberginen, Pilzen und Knoblauch-Olivenöl-Soße.

DESSERT
Kürbis-Cup
Serviert mit Tahini, Kürbis und veganer Creme.

KINDER MENÜ

Gegrillte Frikadellen

Spaghetti Bolognese

Pommes Frites

Gegrilltes Hähnchen

Spaghetti Napoli

Gluten · Ei · Milch Laktose · Senf · Fisch · Schalentiere · Weichtiere · Nüsse · Sellerie · Sesam · Vegetarier · Vegan · Karotte · Scharfer Pfeffer