

theProtea
restaurant

• südafrikanisches soul food •

HOLDEN MANZ *Wine & Dine*

Für 6 Gänge (& Amuse) exklusive Weinbegleitung: 87 €

Amuse

Hausgemachtes Maisbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

homemade corn bread with salted butter

Vorspeise

Zweierlei von der Wachtel auf Linsensalat und Karottenstroh

quail duet on lentil salad and carrot straw

Suppengang

Geröstete Selleriecreme mit Petersilienöl und Walnüssen

roasted celery soup with parsley oil and walnuts

Zwischengang

Meeresfrüchte mit Mango, Avocado und Passionsfruchtschaum

seafood with mango, avocado and passionfruit foam

Sorbetgang

Zitronensorbet mit frischer Minze

lemon sorbet with fresh mint

Hauptgang

Surf & Turf von Namibischem Rumpsteak und Wildfanggarnele mit Trüffelstampf,

Rosenkohl und violetten Kartoffelchips

surf and turf of namibian rumpsteak and wildcatch gamba with truffled mashed potatoes,

brussels sprouts and violet potato crisps

Dessert

Schokoladentriffler mit Waldbeeren und Mandelcrunch

chocolate trifle with wild berries and almond crunch