

WILDE TRIEBE MENÜ

Gebeizter Lachs, Gemüsegarten,
Pilzerde, Kräutercreme

*

Rote-Bete-Creme,
Salat von Staudensellerie, Süßkirschen,
Schafskäse, Curryknusper

*

Falafel, Joghurt-Minz-Creme
bunter Blumenkohl, Erdbeer-Bulgur-Salat

*

Gekochte Rinderbrust, sommerliches Gemüse,
Bouillonkartoffeln

*

Johannisbeermousse, Himbeeren,
Heidelbeerschaum, Sauerrahmeis

MENÜ 3-GANG ohne Rote-Bete-Creme und Falafel	45,00
mit begleitenden Weinen	57,00
MENÜ 4-GANG ohne Falafel	58,50
mit begleitenden Weinen	74,50
MENÜ 5-GANG	77,00
mit begleitenden Weinen	97,00

VORSPEISEN

HAUPTGÄNGE

DESSERT

Rote-Bete-Creme,
Salat von Staudensellerie, Süßkirschen,
Schafskäse, Curry
14,00

Geräucherte Wachtelbrust, Aubergine,
Renekloden, Walnussmisocreme
16,50

Gebeizter Lachs, Gemüsegarten,
Pilzerde, Kräutercreme
15,50

Erdbeeren, Büffelmozzarella, Wildkräuter
12,00

Ziegenfrischkäsemousse,
marinierte Gurke und Cantaloupmelone,
Granatapfel, Himbeere, Melonensorbet
14,00

Fischbrötchen mit Kabeljau,
Mini Bete, Eiszapfen, Kohlrabi,
Rotwein-Butter-Sauce
31,00

Perlhuhnbrust, Mangold,
Mais, Polenta
29,50

Gekochte Rinderbrust, sommerliches Gemüse,
Bouillonkartoffeln, Meerrettich
27,50

Falafel, Joghurt-Minz-Creme
bunter Blumenkohl, Erdbeer-Couscous-Salat,
21,50

Kräutercrêpes
gefüllt mit Tomate, Zucchini, Aubergine,
Schafskäse, Honig
21,50

Johannisbeermousse, Himbeeren,
Heidelbeerschaum, Sauerrahmeis
9,50

Moccatarte, Erdbeersorbet,
Erdbeeren
9,50

Comté mit Apfel-Zwiebelchutney
4,50

Käseauswahl
11,50

Wir erlauben uns einen Hygieneaufschlag von EUR 2,- pro Person zu berechnen.