



## WEINSTUBEN-MENU

AMUSE BOUCHE



NORWEGISCHER LACHS  
Quitte | Topinambur | Haselnuss



MEDAILLON  
VOM BRETONISCHEN SEETEUFEL  
Zedrat-Zitrone | Olive | Kürbiscreme

ODER

RINDERFILET VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE  
geschmorte Schalotten  
Schnippelbohnen | Artischocken



SCHOKOLADENSOUFFLÉ „MEDIUM“  
Ananasragout | Passionsfrucht-Mangosorbet

4-GANG-MENU EUR 106,00 PRO PERSON  
– Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert –

3-GANG-MENU EUR 79,00 PRO PERSON  
– Vorspeise | Fisch oder Fleisch | Dessert –

Ab sechs Personen servieren wir ausschließlich ein für alle Gäste einheitliches Menü.



Unser Servicepersonal freut sich,  
Ihnen vegane / vegetarische Speisen zu empfehlen.

Bestellannahme bis 21.30 Uhr.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant um 23.00 Uhr schließt.



<b>VORSPEISEN</b>	<b>EUR</b>
KÜRBISCREMESUPPE Kernöl   geröstete Kürbiskerne	13,50
NORWEGISCHER LACHS Quitte   Topinambur   Haselnuss	24,50
SALZWASSERGARNELEN – SAUTIERT – Aubergine   geschmorte Spitzpaprika   geräucherte Paprikamayonnaise schwarzer Knoblauch   Rucola	26,50
MARINIERTER GÄNSELEBER Sauternes-Gelee   glasierte Äpfel   geröstete Brioche	36,00
<b>HAUPTGERICHTE</b>	
MEDAILLON VOM BRETONISCHEN SEETEUFEL Zedrat-Zitrone   Olive   Kürbiscreme	38,00
FILET VOM WEISSEN HEILBUTT Zucchini   Auberginentatar   Ofentomate	38,00
REHRAGOUT MIT PREISELBEEREN Waldpilze   Wurzelgemüse   Serviettenknödel	44,00
RINDERFILET VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE geschmorte Schalotten Schnippelbohnen   Artischocken	49,00
<b>DESSERTS</b>	
KARAMELL-ECLAIR Schokoladencreme   Mango-Bananenragout   Passionsfrucht   Bananeneis	17,90
SCHOKOLADENSOUFFLÉ „MEDIUM“ Ananasragout   Passionsfrucht-Mangosorbet	17,90
KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN	ab 20,00

Die Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten und Zusatzstoffe halten wir in einer separaten, schriftlichen Dokumentation für Sie bereit.