



WEINSTUBEN-MENU

AMUSE BOUCHE



MEERESFRÜCHTESALAT

Safran-Mayonnaise | Landbrotchip | Rucola



FILET VOM SEETEUFEL

San Marzano Tomate | Passepierre
Safranrisotto

ODER

KONFIERTE PERLHUHNBRUST

Morcheln
grüner Spargel | Gnocchi



BOURBON VANILLEMUSSE

Erdbeeren in Texturen

4-GANG-MENU EUR 99,00 PRO PERSON

– Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert –

3-GANG-MENU EUR 75,00 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.



VORSPEISEN	EUR
SPARGELCREMESUPPE Bärlauchpesto Croutons	18,00
MEERESFRÜCHTESALAT Safran-Mayonnaise Landbrotchip Rucola	24,50
KONFIERTER SCHOTTISCHER LACHS Spargel Panko Ei Schnittlauch Radieschen	26,50
TERRINE VON GÄNSELEBER Apfelchutney Süßweingelee Brioche	36,00
HAUPTGERICHTE	
KONFIERTE PERLHUHNBRUST Morcheln grüner Spargel Gnocchi	48,50
KEULE VOM ÄLBLER LAMM Minzjoghurt Olive Baba Ghanoush Rotkohlsalat Zucchini mit Orangenduft	48,50
FILET VOM SEETEUFEL San Marzano Tomate Passepierre Safranrisotto	52,00
WOLFSBARSCH – KROSS GEBRATEN – Chorizo Zitrusfenchel Safrankartoffeln	52,00
DESSERTS	
BOURBON VANILLEMUSSE Erdbeeren in Texturen	17,90
PARFAIT VON WEISSER SCHOKOLADE Kirschwasser Chantilly Wiener Boden	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.