



WEINSTUBEN-MENU

AMUSE BOUCHE



CARPACCIO VOM WEIDEKALB

Schnittlauch | Kaperncreme | Oliven



WOLFSBARSCH – KROSS GEBRATEN –

Pinienkerne | Tomate

Fregola Risotto

ODER

REHNÜSSCHEN – ROSA GEBRATEN –

Pfifferlinge | Preiselbeeren

Karottengemüse | Erbsen | handgeschabte Spätzle



GRAND MARNIER-PARFAIT

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 –

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR ZWEI PERSONEN

CÔTE DE BŒUF

Sauce Béarnaise | Bohnengemüse | Pommes Macaire

EUR 52,00 pro Person

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

GAZPACHO

18,00

gebratene Garnele

LAUWARMER SALAT VOM KALBSKOPF

23,50

Radieschen-Vinaigrette | Wurzelgemüse | Mixed Pickles

CARPACCIO VOM WEIDEKALB

24,50

Schnittlauch | Kaperncreme | Oliven

TERRINE VON GÄNSELEBER

36,00

Apfelchutney | Süßwein-Gelée | Brioche

HAUPTGERICHTE

MEDAILLONS VOM RINDERFILET

52,00

Pfifferlinge | Bohnengemüse | Kartoffelgratin

REHNÜSSCHEN – ROSA GEBRATEN –

52,00

Pfifferlinge | Preiselbeeren | Karottengemüse | Erbsen | handgeschabte Spätzle

WOLFSBARSCH – KROSS GEBRATEN –

52,00

Pinienkerne | Tomate | Fregola Risotto

SEETEUFEL – KROSS GEBRATEN –

52,00

Safranvelouté | gebratene Zucchini | geschmorter Paprika | Risotto

DESSERTS

GRAND MARNIER-PARFAIT

17,90

PARFAIT VON WEISSER SCHOKOLADE

17,90

Kirschwasser | Chantilly | Wiener Boden

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.