



WEINSTUBEN-MENU

AMUSE BOUCHE



CARPACCIO VOM PULPO

Sauce Rouille | Paprika | geröstetes Landbrot



SPARGELCREMESUPPE

Croutons



FILET VOM ZANDER

Spargel | Schnittlauch | Ei | Panko

ODER

ONGLET VON DER FÄRSE

Blattspinat | Selleriepüree | Pommes Dauphine



PISTAZIEN-TARTELETTE

Mangomousse | Vanillesabayon



4-GANG-MENU EUR 109,00 PRO PERSON

– Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert –

3-GANG-MENU EUR 88,00 PRO PERSON

– Suppe | 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 21.00 Uhr.

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



VORSPEISEN

SPARGELCREMESUPPE Croutons	13,50
SALZWASSERGARNELEN – SAUTIERT – Aubergine geschmorte Spitzpaprika geräucherte Paprikamayonnaise schwarzer Knoblauch Rucola	26,50
CARPACCIO VOM PULPO Sauce Rouille Paprika geröstetes Landbrot	24,50
MARINIERTE GÄNSELEBER Sauternes-Gelee glasierte Äpfel geröstete Brioche	36,00

HAUPTGERICHTE

FILET VOM ZANDER Spargel Schnittlauch Ei Panko	40,00
ELSÄSSER SAIBLING Tomaten-Estragonfumet Zitrus-Fenchel Safranrisotto	42,00
FRIKASSE VON DER MAISPOULARDE Steinchampignons Erbsen Möhren Duftreis	51,00
ONGLET VON DER FÄRSE Blattspinat Selleriepüree Pommes Dauphine	51,50

DESSERTS

KARAMELL-ECLAIR Schokoladencreme Mango-Bananenragout Passionsfrucht Bananeneis	17,90
PISTAZIEN-TARTELETTE Mangomousse Vanillesabayon	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.