



Dégustation bistronomique



3 Gänge : 1 Vorspeise-1 Hauptgang- 1 dessert : 42€
4 Gänge : 1 Vorspeise- 1 Fisch- 1 Fleisch- 1 dessert : 59€

Bitte bestellen Sie Ihr Dessert mit Ihren Speisen

Vorspeise:

- ❖ Gambas und Taschenkrebs, Rote-Bete-Salat mit Zitrone und Passionsfrucht
- ❖ Blätterteig mit Schnecken und Pilzen, Kräuteremulsion
- ❖ Charolais-Rind Tataki, grüne Spargeln
- ❖ Gänseleberpastete, Rhabarber-Chutney
(+ 5€)

Hauptgang:

- ❖ Seeteufel-Medaillons, Risotto mit schwarzem Reis und Brokkoli, Krustentiersauce
- ❖ Fischtopf, „Croûtons“ in Aioli
- ❖ Entenbrust mit würzigem Honig, Blumenkohlpüree, kandierter Kohlrabi
- ❖ Iberico-Schwein Pluma, gebratene Ratte-Kartoffeln, Gemüse
(+ 3€)

Dessert:

- ❖ Variation von Eiscreme und Sorbet
- ❖ Die Kugel aus Schokolade und Himbeere, Schokoladenganache, Sorbet von roten Früchten
- ❖ Rum-Baba mit Zitrus-Sirup und Gewürzen, Früchte der Saison
- ❖ Gebratene Ananasscheibe, Orangenkaramell, exotisches Sorbet

Käse
von der Käserei
Steinmetz in
Schirrhein
14€

Käseauswahl anstatt des Desserts: Supplement 6€

*Unsere Karten werden Ihnen unter Vorbehalt eventuell notwendiger
Änderungen aufgrund des markt- und saisonbedingten Angebotes vorgeschlagen.*

Netto Preise, Bedienung inbegriffen.