



Dégustation bistronomique



3 Gänge : 1 Vorspeise-1 Hauptgang- 1 dessert : 41€
4 Gänge : 1 Vorspeise- 1 Fisch- 1 Fleisch- 1 dessert : 59€

Bitte bestellen Sie Ihr Dessert mit Ihren Speisen

Vorspeise:

- ❖ Butternut Kürbis-Creme, Gambasschwänzen, Ingwer und Saté, Kokos-Curry-Soße
- ❖ Perfekt gekochtes Ei, Pilzpflanze, Kartoffel-Emulsion mit Estragon, geräucherter Speck „Croustillant“
- ❖ Lachs, Sauerkrautsalat, Sahne mit Himbeeressig, Lachseier
- ❖ Gänseleberpastete, Aprikosen -und Holunder Chutney (+ 5€)

Hauptgang:

- ❖ Adlerfisch, Fenchel-Barigoule, eingelegte Kirschtomaten, Basilikum-Emulsion
- ❖ Fischtopf, „Croûtons“ in Aioli
- ❖ Kaninchenschenkel mit weißen Trauben, Pastinakenpüree, Jus
- ❖ Rindfleisch, gebratener Chicorée, „Grenaille“-Kartoffel, Seitlingen, Rotweinsauce (+ 4€)

Dessert:

- ❖ Variation von Eiscreme und Sorbet
- ❖ Pochierte Birne, Vanillemousse, Blutorange, Carambar-Eis
- ❖ Rum-Baba mit Zitrus-Sirup und Gewürzen, Früchte des Saison
- ❖ Apfel-Ananas-Pfanne, Spekulatius-Crumble, Zimteis

Käse
von der Käserei
Steinmetz in
Schirrhein
12€

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

Netto Preise, Bedienung inbegriffen.