

Jahreszeiten Grill Mittagsmenü

Montag

Rillette vom Räucherlachs auf Reibekuchen
Limonen Crème Fraîche & Forellenkaviar

-

Getrübefelte Piccata vom Iberico Rücken
Safranrisotto & Grilltomaten

-

Crème Brûlée mit Vanilleeis

Dienstag

Samtsuppe von der Pastinake
geröstete Croutons & Kerbel

-

Tagliatelle mit Mischpilzen in Rahm & „Lardo di Colonnata“

-

Mousse au Chocolat mit Himbeeren & Walnusseis

Mittwoch

Herbstlicher Salat
eingelegter Kürbis, Walnüsse & glasierte Trauben

-

Wild-Geschnetzeltes in Preiselbeerrahmsauce
Semmelknödel, Rotkohl & Portweinbirne

-

Panna Cotta mit karamellisierter Birne & Mandelkrokant

Donnerstag

Kartoffelsamtsuppe mit Schnittlauch, Sauerrahm & Speck

-

Gekochter Rindertafelspitz
Crèmespinat, Kartoffelrösti, Apfel-Meerrettich-Kompott & Schnittlauchsauce

-

New York Cheese Cake & Heidelbeeren

Freitag

Provenzalische Gemüsetarte mit Ziegenkäse & Salat

-

Bouillabaisse von Meerfischen mit Salzkartoffeln & Gemüse

-

Sorbet Variation mit Beeren

3 - Gang Menü	EUR 33.00
2 - Gang Menü	EUR 26.00
Hauptgang	EUR 18.00


Stay safe.