

Speisekarte

Gültig vom 16. – 27. September 2021

Hausgemachtes Corned Beef

Green Zebra Ketchup | Radieschen | Maisbrot

19 €

☆☆☆

Gebratene Langustine

Kohlrabi | Kaffee | Kalamansi

23 €

☆☆☆

Karamellisierte Chicorée

Pfirsich | Gin | Venere Reis

16 €

☆☆☆

Rosa gegartes Rinderfilet

Gefüllte Kartoffel | Pastinake | Paprika- Kardamom- Sauce

32 €

☆☆☆

Zwetschge

Jogurt | Zimt

13 €

5- Gang- Menü 89 € p.P.

4- Gang- Menü (ohne Langustine) 66 € p.P.

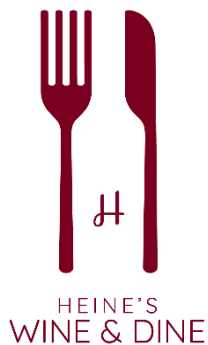
3- Gang- Menü (ohne Langustine & Chicorée) 57 € p.P.

Käseabschluss 9€

Zum Menü bieten wir auch eine passende Weinbegleitung an.

Die einzelnen Gerichte können auch separat bestellt werden, zum angegebenen Preis (dann in größerer Portion als im Menü).

Bei Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen und/ oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Menu

from 16. – 27. September 2021

Homemade Corned Beef

Green Zebra ketchup | radishes | cornbread

19 €

☆☆☆

Seared langoustine

Kohlrabi | coffee | calamansi

23 €

☆☆☆

Caramelized chicories

Peach | Gin | Venere rice

16 €

☆☆☆

Pink roasted fillet of beef

Filled potato | parsnip | pepper- cardamon- sauce

32 €

☆☆☆

Plum

Yogurt | cinnamon

13 €

5 course menu 89 € p.P.

4 course menu (without langoustine) 66 € p.P.

3 course menu (without langoustine & chicories) 57 € p.P.

Cheese finish 9€

We offer accompanying wines with menu.

The dishes can be ordered separately without taking the whole menu (the portions will be bigger than in the menu).