

# Speisekarte

Gültig vom 25. November – 6. Dezember 2021

## Gebratene Jakobsmuschel

Lauch | Haselnuss | Sellerie

24 €

☆☆☆

## Radicchio

Datteln | Gorgonzola

18 €

☆☆☆

## Konfiertes Schweinebauch

Schwarzwurzel | Espelette Harissa | Schalotten Tatin

21 €

☆☆☆

## Lammcarrée

Artischocke | Navette | Zitrone

36 €

☆☆☆

## Conference Birne

Safran | Honig

14 €

*5- Gang- Menü 91 € p.P.*

*4- Gang- Menü (ohne Schweinebauch) 75 € p.P.*

*3- Gang- Menü (ohne Schweinebauch & Radicchio) 61 € p.P.*

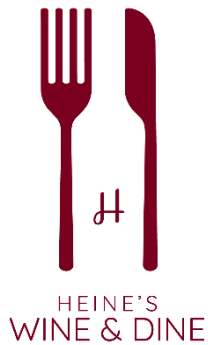
*Käseabschluss 9€*

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).

Auf Nachfrage und mit Voranmeldung können wir das Menü auch vegetarisch zubereiten.

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



# Menu

from 25. November – 6. December 2021

## Seared scallops

Leeks | hazelnut | celeriac

24 €



## Radicchio

Dates | gorgonzola

18 €



## Pork belly confit

Black salsify | Espelette Harissa | tatin of shallots

21 €



## Rack of lamb

Artichoke | turnips | lemon

36 €



## Conference pear

Saffron | honey

14 €

*5 course menu 91 € p.P.*

*4 course menu (without pork belly) 75 € p.P.*

*3 course menu (without pork belly & radicchio) 61 € 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).

If asked in advance we can offer a vegetarian option as well.