

# 5 Gang Menü 69,-€

Empfehlungen 23. – 27. Oktober 2024

|                     |  |        |
|---------------------|--|--------|
| <b>Vorspeise</b>    | <b>Büffel-Burrata</b><br>Tomatenschaum / Kräuterchip                                 | 16,- € |
|                     | <b>oder</b>  |        |
|                     | <b>Tatar von Thunfisch &amp; Rinderfilet</b>   | 22,- € |
| <b>Zwischengang</b> | <b>Störfilet</b> (pochiert)<br>Topinambur / karamellisierte Birne                    | 18,- € |
|                     | <b>oder</b>  |        |
|                     | <b>Bunte Bete Carpaccio</b><br>Ziegenkäseschaum / Walnuss / Feige                    | 16,- € |
| <b>Suppe</b>        | <b>Steinpilz Cappuccino</b>  | 12,- € |
| <b>Hauptgang</b>    | <b>Gebratene Barbarie Entenbrust</b><br>Blumenkohlduett (Knusprig & Püree) / Vanille | 33,- € |
|                     | <b>oder</b>  |        |
|                     | <b>Adlerfischfilet</b><br>Blumenkohlduett (Knusprig & Püree) / Vanille               | 33,- € |
| <b>Dessert</b>      | <b>Karamellisiertes Limettenparfait</b>  | 8,- €  |





## 5 Gang Menü vegetarisch 55,-€

Empfehlungen 23. – 27. Oktober 2024

|                     |  |        |
|---------------------|--|--------|
| <b>Vorspeise</b>    | <b>In Tempura gebackene Zucchini­blüte</b><br>Avocadotörtchen / Teriyaki Sauce                 | 18,- € |
| <b>Zwischengang</b> | <b>Gebratener Steinpilz</b><br>Trüffel-Sellerie­püree / Kartoffelstroh                         | 16,- € |
| <b>Suppe</b>        | <b>Steinpilz Cappuccino</b>  | 12,- € |
| <b>Hauptgang</b>    | <b>In Olivenöl und Tomate gebackene Aubergine</b><br>Kartoffel-Thymianschaum / wilder Broccoli | 22,- € |
| <b>Dessert</b>      | <b>Karamellisiertes Limettenparfait</b>  | 8,- €  |

