

MENU DU SOIR

ABENDKARTE DIENSTAG - SAMSTAG

vom 02-06. Juni 2024

Blumenkohlsuppe, Comté-Chip, Lauchöl, eingelegter Blumenkohl	8,00

Ziegenkäse Crème Brûlée, Orangengel, marinierte Orangenfilets mit Campari, Rauchmandeln	11,00
Confierter Bachsaibling, bunte Tomaten, gebundenes Tomatenwasser, Dill-Mayonnaise	13,00

Maigre (Adlerfisch) Sauce Romesco, wilder Brokkoli, Brokkolipüree, Sauce aux olive, Mandeln, Kartoffelknusper	22,00
Rücken vom Salzwiesenlamm im Kräutermantel, Jus mit Miso, sautierte Pfifferlinge, Erbsenpüree, glasierte Erbsen, Limetten-Couscous	23,00
Sommerkürbis, Schafskäse, Schafkäsenage, Zucchini, Basilikumpüree, Gnocchi à la Parisienne, geröstete Pistazien	17,00

Hibiskuseis, Hibiskusstreusel, Rosenbaiser, Rosencreme, Litschigel, Kokos-Panna-Cotta, Kokoschips	10,00

BON APPÉTIT!

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Lebensmittel Spuren von Gluten haltigem Getreide(I), Krebstiere(C), Eier(A), Fisch(B), Erdnüsse(H), Schalenfrüchte(K), Sojabohnen(M), Milch(D), Sesamsamen(F), Sellerie(E), Senf(L), Sulfiten(G), Lupinen(J) & Weichtiere(N) enthalten können. Falls Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben, informieren Sie uns bitte, unsere Service-Mitarbeiter beraten Sie gerne.