

VORDERHUS - MENÜ

Pulpo | Geräucherte Paprika | Geflämmter Lauch
2020^{er} Bruno (Müller-Thurgau, Barrique)

Weingut Kuhn, Tuniberg

Gaspacho | Röstbrot-Chip

2020^{er} Vinea Tempranillo Rosado

Finca Museum, Cigales

Bürgermeisterstück | Fleur de Sel | Grillgemüse | Safranrisotto

2017^{er} Helan Cabernet Sauvignon

Chateau Changyu Moser XV, China

Morbier | Portwein-Feige

2015^{er} Banyuls (Grenach noir & Grenache gris)
Gérard Bertrand, Roussillon

Haselnussparfait | Beeren | Zabaione

Solera 1847 Oloroso Cream Sherry

Gonzalez Byass, Jerez

MENÜ 3-GANG (Pulpo, Hauptgang & Käse) 49,00 € + **WEINREISE** 20,00 €

MENÜ 4-GANG (Menü ohne Dessert) 56,00 € + **WEINREISE** 27,00 €

MENÜ 5-GANG (Menü komplett) 65,00 € + **WEINREISE** 35,00 €

KALTE VORSPEISEN

Thunfischcarpaccio Limetten-Kräuter-Marinade Salatbukett	17,00 €
Bulgur Edamame Joghurt Minze	9,00 € *
Sommersalat Cranberry Parmesan Geröstete Nüsse	8,00 €*

WARME VORSPEISEN

Tajarin Parmesanschaum Sommertrüffel	16,00 €
Karotte-Ingwer-Suppe Gambas	9,50 €*

VEGETARISCHE HAUPTSPEISE

Tajarin Parmesanschaum Sommertrüffel	26,00 €
Safranrisotto Grüner Spargel Grillgemüse Tomate	22,00 €*

*gekennzeichnete Speisen sind bereits vegan
oder können auf Wunsch vegan zubereitet werden

BEI ALLERGENE WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM

FLEISCH

Kalbsrückensteak Kräuterkruste Lauch Tajarin	28,00 €
Lamm-Curry Grillgemüse Basmatireis	26,00 €

FISCH

Doradenfilet Knoblauch-Rosmarin Lauch Basmatireis	27,00 €
Jakobsmuschel & Gambas Grillgemüse Safranrisotto	32,00 €

DESSERT

Haselnussparfait Beeren Zabaione	9,00 €
Luigis Dessertvariation	10,50 €
Morbier Portwein Feige	9,00 €
Sorbet/ Eis	Kugel je 2,50 €*
+Schuss ussem Chäschтли	2cl 3,50 €
	4cl 7,00 €

BEI ALLERGENE WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM