

Gourmet - Menü

Ab dem 1. November wechselt das Gourmet-Menü alle 14 Tage

- Terrine von Stubenküken, Sellerietrüffelmarinade, Marillenkompott
- Schaumsüppchen von Apfel und Petersilienwurzel mit Entenkrolette
- Jakobsmuschel, Blumenkohl-Kokoscreme & Krustentierschaum
- Medaillons von Kalbfilet mit Morcheln in Pedro-Ximenez Jus, Spinat & gebratene Gnocchi
- Cheesecake „Alte Münze“ mit Zwetschgensorbet

3 - Gänge - 49,- €
Vorspeise - Hauptgang - Dessert

4 - Gänge - 59,- €
Vorspeise - Suppe - Hauptgang - Dessert

5 - Gänge - 69,- €
Vorspeise - Suppe - Zwischengang - Hauptgang - Dessert

Gourmet Menü

Vegetarisch

- Cremiger Hummus, Feldsalat mit Sellerietrüffelmarinade
- Schaumsüppchen von Apfel und Petersilienwurzel mit Walnüssen
- Hausgemachte Ravioli von Kürbis in Pinienkerngemüsecreme, Petersilienpesto
- Cheesecake „Älte Münze“

3 - Gänge - 36,- €

4 - Gänge - 44,- €