Fine Dining Monatsmenü

Du bist mein Leibgericht

Gruß vom Haus

amuse bouche

Jakobsmuschel

Sesam Sellerie Zitronengras

scallop sesame celery lemongrass € 16.90

B N L O G

Pastinaken Vanille Süppchen

Kräuterschöberl

parsnip vanilla soup herbal “Schöber” € 8.90

A C G O

Schweinelende Strohschwein Sous Vide

Kürbis Portwein Mandelbällchen

pork loin straw pig sous vide pumpkin port almond balls € 24.90

A C G L

Schokoladige Überraschung

Tarte Sorbet

chocolate surprise tart sorbet € 8.90

3-Gang-Menü € 48.00 (ohne Suppe)

Fine Dining 4-Gang-Menü inkl. Aperitif € 58.00

Klassik oder Veggie auf Wunsch

regionales Brot kaltgepresstes Olivenöl hausgemachtes Kräuter Lavendelsalz inkludiert

glutenfreies Gebäck auf Wunsch Lesebrille auf Wunsch

Wir verwenden Dinkelmehl , braunen Zucker und Hildegard von Bingen Gewürze u.v.m.