

Fine Dining Monatsmenü

Da bist mein Leibgericht

Aperitif Empfehlung

Frühlingszauber Lillet blanc Gin Grapefruitesaft

6.90

Gruß vom Haus amuse bouchelins

Bio Graved Lachs Senf Dil

✓ lactosefrei

Waldpilzconsomé Kräuterschöberl

✓ lactosefrei

Rostbraten Bergweidenrind Madeirajus

Rösti wilder Broccoli

✓ glutenfrei lactosefrei

Oder

Pfifferling Risotto Schmortomaten Kräuter

⊗ vegan lactosefrei

Joghurtmousse Beeren mariniert

3-Gang-Menü 54.00 (ohne Suppe) /veggie/ ✓ 44.00

4-Gang-Menü 64.00 /veggie/ ✓ 53.00

Information über Allergene Zutaten erhalten Sie gerne beim Servicepersonal

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.