



MENU

14.-16. & 18. FEBRUAR

Aperitif

Aperitif

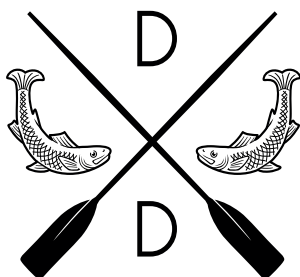
PROSECCO 0,1L

Vorspeise

LACHS IN LIMONEN-ESTRAGON-BEIZE

AVOCADO-MANGO-TOMATEN-TATAR |
WILDKRÄUTERSALAT APFEL-VINAIGRETTE |
ERLESENE FRÜCHTE

Appetizer



Zwischengang

TAGLIATELLE

SAFRAN-SAUCE | KÜRBIS
PARMESAN | KRESSE

Main Course

Hauptspeise nach Wahl

KALBSFILET IM
KRÄUTERMANTEL

PORTWEIN-JUS
KARTOFFEL-BLUMENKOHL-
PÜRÉE
WILDER BROKKOLI

KÜRBIS-
RISOTTO

APFEL | PARMESAN
BABY-MANGOLD
KOKOS-SCHAUM
KRESSE

SKREI-
LOIN

LIMONEN-SAUCE
KARTOFFEL-
BLUMENKOHL-PÜRÉE
WILDER BROKKOLI

Dessert

Dessert

BRATAPFEL-TIRAMISU

SCHOKOLADE
KÜRBISKERN-CRUSH

Preise

MENÜ

59 €

VEGETARISCH

49 €