

## Vorspeisen

### Pfifferlingstorte

Topinambour • Petersilie • Radieschen

### Bisque vom Flusskrebs

Mango • Chili • grüner Spargel

### Kalbsbries

Bio-Tomaten • Parmesan • Basilikum

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1Nitritpökelsalz.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Speisekarte mit der Auflistung der Allergene.

## Hauptspeisen

### Zweierlei vom heimischen Wild

Lauch • Sellerie • Nussbutter

### Filet vom Stör

Grüner Tee • Erdnuss • Kopfsalat • Fenchel

### Kalbskotelett

Schmorgemüse • Speck • Bratkartoffel

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: <sup>1</sup>Nitritpökelsalz.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Speisekarte mit der Auflistung der Allergene.

## Nachspeisen

Riesling & Waldbeeren

Mille feuille • Sabayon

Delizie al limone

Schokolade • Biskuit

Auswahl verschiedener Regionaler Käse

Aprikosenchutney

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: <sup>1</sup>Nitritpökelsalz.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Speisekarte mit der Auflistung der Allergene.

# Menü

## 2-Gang-Menü

(Vorspeise oder Dessert und Hauptspeise)

47€

## 3-Gang-Menü

(Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise)

60€

## 4-Gang-Menü

(2x Vorspeisen, Hauptspeise und Nachspeise)

72€

## 6-Gang-Menü

(3x Vorspeise, Stör als Zwischengang Hauptspeise und Dessert)

105€

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer und Bedienung.