

Vegetarisches Menü 4- / 5-Gang Menü

Grüner & weißer Schrobenshausener Spargel | Kartoffel-Estragon-Espuma | Wachtel-Ei | Nussbutter-Brösel |

2020 Materia Prima | Grüner Veltliner, Roter Traminer | Weinberghof Fritsch | Wagram

Süßkartoffel-Mango-Suppe | Avocado | Gurken | Harissa | Koriander-Öl

2021 Sitta Maceration | Albarino | Bodegas Attis | Rias Baixas - Galizien

Zitronen-Tagliatelle | Frühlingsgemüse | Stracchino | Basilikum-Öl

2021 Mida Pecorino | Az. Ag. Allevi Maria Letizia | Marken

Wakame Sellerie | Staudensellerie-Kräuterfond | Shimeji-Pilze | gerösteter Buchweizen

2016 Savagnin Autrement | Domaine Jerome Arnoux | Côtes du Jura

Souffle von weißer Original Beans Schokolade & Pistazie | Orangen-Sorbet | Kumquat

2018 Fior d'Arancio Passito | Gelber Muskateller | Az. Ag. Ca' Lustra | Veneto

oder

Käsevariation vom Maitre Affineur Waltmann | Chutney | Walnuss-Brot

2018 Gewürztraminer Roche Calcaire | Domaine Zind-Humbrecht | Elsass

Das Menü beinhaltet immer Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

4-Gang Menü: 62,00€ | 5-Gang Menü: 76,00€

Weinbegleitung: 4-Gang 42,00€ | 5-Gang 52,00€

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte
Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.

Vorneweg:

Süßkartoffel-Mango-Suppe Avocado Gurke Harissa Koriander-Öl	10,90
Grüner & weißer Schrobenshausener Spargel Kartoffel-Estragon-Espuma Wachtelei Nussbutter-Brösl	19,90
Geflämmte Eismeerforelle lila Rettich Apfel Wasabi Brunnenkresse	21,90
Carne Salada Taggiasca Oliven Bärlauch-Soucream Kartoffel-Crisp Wildkräuter	21,90

Hauptsächlich:

	Zwischengang	
Risotto Wildfang Garnelen grüner Schrobenshausener Spargel Blutampfer	18,90	/ 23,90
Zitronen-Tagliatelle Frühlingsgemüse Stracchino Basilikum-Öl	17,90	22,90
Wakame Sellerie Staudensellerie-Kräuterfond Shimeji Pilze gerösteter Buchweizen		22,90
Zanderfilet Cassoulet von Schrobenshausener Spargel & rote Emmalie Kartoffel Verbene-Schaum		35,90
Geschmorte Lammschulter Paprika Saubohnen Polenta Cumin-Jus		32,90

Hinterher:

Joghurt-Topfen-Vanillecreme Rhabarber Himberr-Sorbet Mandel-Sablé Sauerklee		12,90
Souffle von weißer Original Beans Schokolade & Pistazie Orangen-Sorbet Kumquat		12,90
Käsevariation vom Brett Chutney Brot		
4 Sorten / 6 Sorten	12,90	/ 17,90
Zweierlei Sorbets		7,90

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.