

KW 5-7

## VORSPEISEN

### Riesling „Tourte“ im Blätterteig

Krautsalat

\*\*\*

### Gebeizter Zander

mit Blumenkohl-Tempura, Estragon-Mayonnaise, Orangensalat

\*\*\*

### Pak Choi in Dill-Vinaigrette

mit Blumenkohl-Tempura, Estragon-Mayonnaise, Orangensalat

## HAUPTGÄNGE

### Saiblingilet «Pot au Feu»

mit Wurzelgemüse, Rosenkohl, Ingwer-Bouillon

\*\*\*

### Rehkeule

mit Spitzkohlgemüse, Brotpudding und karamellisiertem Apfel

\*\*\*

### Blumenkohl-Süßkartoffel-Auflauf

Flower Sprout

## DESSERTS

### Käse-Variation

mit Obst und Obstbrot

\*\*\*

### Duo von Mousse au chocolat

Orangensaft-Kuchen, Kumquat-Ragout, Kokos-Schaum

■ 3-Gang Petit Menu: 42,- €

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

■ 4-Gang Petit Menu: 55,- €

Vorspeise, 2 Hauptgänge, Dessert

■ 5-Gang Petit Menu: 68,- €

2 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, Dessert

*Wir bitten um Ihr Verständnis, das wir bei Menüänderung einen Aufpreis berechnen.*

*Gerne informieren wir Sie per Mail über unsere aktuelle Speisekarte.*

*Hinterlassen Sie einfach Ihre Mail-Adresse an unserem Empfang.*

KNIPSERS  
**HALBSTÜCK**  
CHRISTIAN RUBERT

PETIT MENU