

PETITMENU

26.08. - 06.09.26

VORSPEISE

Tartiflette mit kleinem Salat (Die Tartiflette stammt aus den Savoyen in den französischen Alpen. Und ist ein traditionelles Bergbauern-Gericht, das reich an Käse und Kartoffeln ist – Traditionell wird Reblochon-Käse verwendet)

Wahlweise

Vegetarisch mit Mix-Pickels-Gemüse

oder

mit Pata-Negra-Schinken aus Spanien

oder

mit hausgebeiztem schottischen Bio-Lachs

HAUPTGÄNGE

Kalbstafelspitz

mit geräucherter Tomaten-Kompott, Kopfsalatgemüse und Kartoffelgnocchi

oder

Tintenfischtuben

mit Muscheln und Gambas gefüllt, Safran Kartoffeln

oder

Vegetarisches Gulasch

mit überbackenen Semmelklößen

oder

Wild Ravioli „Raviowild“

Ungarisches Gulasch und Wurzelgemüse

DESSERTS

Crème Brûlée

mit Obst-Kompott und Exotic-Sorbet

Käse-Variation

mit Butter und Obstkompott

3-Gang Menü: 49,- €

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

4-Gang Menü: 60,- €

Vorspeise, 2 Hauptgang, Dessert

5-Gang Menü: 73,- €

2 Vorspeise, 2 Hauptgang, Dessert

Das Petit Menu gibt es nur zur Mittagszeit.

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