

LIEBER GAST,

genießen Sie Ihr eigenes Menü, dessen Zusammenstellung Sie selbst gestalten können.

Sie können aus den verschiedenen Speisen auf der nächsten Seite ein Menü mit drei oder fünf Gängen aussuchen.

Alle Menüs beinhalten Gedeck & Amuse Gueule, sowie Petit Fours und eine kleine Überraschung zwischendurch.

Auf Wunsch servieren unsere Sommeliers ausgesuchte, korrespondierende Weine zu Ihrem persönlichen Menü oder eine ausgefeilte alkoholfreie Getränkebegleitung.

3 GÄNGE

79.00 Euro

WEINBEGLEITUNG /
ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG

27.00 Euro

Vorspeise oder Suppe
Hauptgang
Nachspeise oder Käse

5 GÄNGE

99.00 Euro

WEINBEGLEITUNG /
ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG

45.00 Euro

2 Vorspeisen/Suppe/Zwischengang
Hauptgang
Nachspeise
Käse

VORSPEISE

WILDSCHWEIN & FORELLE | geräuchert | Heidelbeere | Kapern

KOHLRABI | Bohne | Mini-Kiwi | Bete

GARNELEN VON „NEUE MEERE“ | Gurke | Stachelbeere | Fenchel

*

SUPPE

GEEISTE SAUERKIRSCHSUPPE | Paprika | rote Zwiebel

KLARE TOMATENESSENZ | Waller | Bottarga | Basilikum

*

ZWISCHENGANG

BUCHWEIZENRISOTTO | Mandel | Zitrone | Thymian

*

HAUPTGANG

REHRÜCKEN | Mini-Navette | Pfifferling | Brombeere

GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTE | Nusslocher Ziegenkäse | Knoblauch

SAIBLING VOM FORELLENHOF SPOHN | Blumenkohl | Aprikose | Zuckerschote

*

NACHSPEISE / KÄSE

SOMMERWIESE | Weinbergpfirsich | Heu | Weizengras

CHEESECAKE | Kirsche | Pfeffer

VIA AURELIA SOUFFLÉ | Feige

KÄSE VOM BRETT | regionale Käseauswahl