

## Gourmet Menü

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Amuse Bouche          | <b>Amuse Bouche</b>   |
| Vorspeise             | <b>Carpaccio vom Oberpfälzer Weiderind</b><br>Buttermilch-Limettencreme   Wildkräutersalat<br>eingelegter Rettich   |
| Suppe                 | <b>Wildkräuter-Cremesüppchen</b><br>Ricotta-Nockerl   Zitronen-Croûtons   |
| Zwischengang          | <b>Zanderfilet vom Grill</b><br>Dill-Öl   Riesling-Sauce   eingelegter Rettich<br>Polenta-Creme   |
| Sorbet                | <b>Passionsfrucht-Sorbet</b>   Prosecco   |
| Hauptgang<br>zur Wahl | <b>Saltimbocca alla Romana</b><br>Kalbsschnitzel   italienischer Landschinken   Salbei<br>Balsamico-Jus   mediterranes Gemüse   Gnocchi<br><br>oder<br><b>Miso-glasierter Fjordlachs</b><br>Pak Choi   Zitronengras   Limettenreis<br>Mango-Chili-Salsa |
| Dessert               | <b>Dunkles Mousse von der Valrhona-Schokolade</b><br>Rhabarber-Kompott   Kirsche   Schokocake   |

### 4 Gang Menü

Amuse Bouche | Suppe | Hauptgang | Dessert  
p. P. 50 €

### 5 Gang Menü

Amuse Bouche | Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert  
p. P. 70 €

### 7 Gang Menü

Amuse Bouche | Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Sorbet | Hauptgang | Dessert  
p. P. 80 €

Diese Menüs gibt es ab 2 Personen und nur auf Vorbestellung  
Bestellannahme für unsere Menüs: mindestens 2 Tage im Voraus