



Gourmet Menü

Amuse Bouche	Amuse Bouche
Vorspeise	Carpaccio vom Oberpfälzer Weiderind Buttermilch-Limettencreme Wildkräutersalat eingelegter Rettich
Suppe	Crème-Süppchen vom Pfifferling Paniertes Angusrind Kräuteröl
Zwischengang	Gegrillte Riesengarnele Ratatouille-Gemüse Basilikum-Öl
Sorbet	Passionsfrucht-Sorbet Prosecco
Hauptgang zur Wahl	Surf and Turf Simmentaler Roastbeef Wildfang-Garnele Rotwein-Rosmarin- Jus mediterranes Gemüse frittierte Kartoffel-Sticks <i>oder</i> Gegrillter Fjordlachs Kräuterschaum Pfifferlingsragout geröstete Thymian-Kartoffelwürfel
Dessert	Dunkles Mousse von der Valrhona-Schokolade 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