



## MENÜAUSWAHL

von unseren Küchenchefs Thomas Kahl & Benedikt Arps  
Juli bis September 2024

Aufgrund Ihrer Personenanzahl bitten wir Sie im Voraus um die Auswahl eines einheitlichen Menüs.

Bitte teilen Sie uns die Anzahl der Vegetarier mit, wir passen das Menü dementsprechend an.



## MENÜ I

Gebratene Riesengarnelen  
mit Mango - Frühlingslauchsalat und Avocado Tatar

\*)5-7-9-10

---

Gazpacho Andaluz  
mit Gartenkresse und Croûtons

\*) Weizen-4-9-10

---

Saltimbocca vom Kalbsrücken  
mit Blumenkohlcreme und wildem Broccoli

\*) Weizen-4-7-9-10

---

Mousse au Chocolat  
mit marinierten Erdbeeren

\*)1-7-8

3 Gang Menü (ohne Gazpacho) – Euro 75,00

4 Gang Menü – Euro 86,00

## MENÜ II

Zweierlei vom Birnbaum - Saibling  
mit Rahmgurken und geräuchertem Tomatenkompott

\*)3-9

---

Geflügelmautaschen  
mit Paprika - Spitzkohl und eingelegten Buchenpilzen

\*)1-Weizen-4-7-9-10

---

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten  
mit glasiertem Sommergemüse und Kartoffel - Kräuterpüree

\*)7-9-10

---

Kirsch - Clafoutis  
mit Vanille- Crème fraîche und Zitronensorbet

\*)1-Weizen-7-9

3 Gang Menü (ohne Maultaschen) – Euro 89,00

4 Gang Menü – Euro 112,00

## MENÜ III

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Zitronen - Mayonnaise, Rucola Salat und Parmesankäse

\*)1-Weizen-4-7-9

- - -

Crépinette von der Wachtel  
mit jungem Spinat und Linsen

\*)7-9-10

- - -

Filet vom Kabeljau im Bouillabaisse Fond  
mit Fenchel, Artischocken und Rouille Tortellini

\*)1-3-Weizen-4-7-9-10

- - -

Leicht geliertes Süppchen und Parfait von der Holunderblüte  
mit Beeren

\*)1-7

3 Gang Menü (ohne Wachtel) – Euro 79,00

4 Gang Menü – Euro 106,00

\*) Unsere Allergenen Liste: 1 Eier, 2 Erdnüsse, 3 Fisch, 4 Glutenhaltiges Getreide, 5 Krebstiere, 6 Lupinen, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte, 9 Sulfite, 10 Sellerie, 11 Senf, 12 Sesam, 13 Soja, 14 Weichtiere

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro, pro Person sowie inkl. der gesetzlichen MwSt.  
-geringfügige Änderungen behalten wir uns vor-