

MENÜ 1

06. März
bis 27. März
2024



VORSPEISE

Ziegenkäse im Filoteig

A,a,g,l,5

Rote Bete | Birne



ZWISCHENGANG

Maissuppe

Lachs | Petersilienöl



HAUPTSPEISE

Kalb

A,R,a,a1,g,l,5

Süßkartoffel | Pastinake | Kartoffeltörtchen



DESSERT

Apfeltarte

Rotwein Butter Eis



WEITERE
INFORMATIONEN
ÜBER DAS B

65 € pro Person
inkl. Weine, Wasser
und Kaffee

GENUSSABEND

MENÜ 2

06. März
bis 27. März
2024



VORSPEISE

Birnenterrine

V.c.f.g.j

Bohnen | geweckte Tomaten



ZWISCHENGANG

Maissuppe

Zwiebelconfit | Petersilienöl



HAUPTSPEISE

Maultaschen

V.a.g

Wald-Pilz Essenz | Chicoree



DESSERT

Apfeltarte

Rotwein Butter Eis



WEITERE
INFORMATIONEN
ÜBER DAS B

65 € pro Person
inkl. Weine, Wasser
und Kaffee

GENUSSABEND

GENUSSABEND

MENU 1

06. March
to 27. March
2024



STARTER

goat cheese

A,a,g,l,5

red beet | pear



INTERMEDIATE

corn soup

salmon | parsley oil



MAIN

veau

A,R,a,a1,g,l,5

sweet potato | parsnip | potato cake



DESSERT

apple tart

red wine butter ice cream



WEITERE
INFORMATIONEN
ÜBER DAS B

**65 € pro Person
inkl. Weine, Wasser
und Kaffee**

GENUSSABEND

MENU 2

06. March
to 27. March
2024



STARTER

pear terrine

V.c.f.g.j

beans | tomato



INTERMEDIATE

corn soup

onion confit | parsley oil



MAIN

dumplings

V.a.g

wild mushroom essence | chicory



DESSERT

apple tart

red wine butter ice cream



WEITERE
INFORMATIONEN
ÜBER DAS B

65 € pro Person
inkl. Weine, Wasser
und Kaffee