Unsere 30 Jahre Romantik Jubiläumsmenüs

· Esslibris ·

MILD GERÄUCHERTER SCHWERTFISCH
mit Lakudia Olivenöl, Passionsfrucht, Balsamico-Kaviar und Rucola

CAPPUCCINO VON STEINPILZEN
mit Trüffelöl und Trüffel-Croûton

„TROU NORMAND“
Apfelsorbet und Calvados

SALTIMBOCCA VON DER FASANENBRUST
mit geschmortem Radicchio, cremiger Trüffelpolenta und Portweinjus

TOPFENKNÖDEL AUF APRIKOSENRÖSTER
mit Eierlikör-Sabayon und Johannisbeer-Knusper

5-GANG-MENÜ: 103,00€
+ WEINBEGLEITUNG 55,00€ | + RAUSCHFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG 45,00€

3-GANG-MENÜ: 79,00 €
OHNE SUPPE UND SORBET
+ WEINBEGLEITUNG 45,00€ | + RAUSCHFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG 32,00€

· 100 % Vegan ·

CARPACCIO VOM HOKKAIDO-KÜRBIS IN ORANGENVINAIGRETTE
mit Granatapfel, Feldsalat und Mandeln

SÜPPCHEN VON BRATAPFEL UND SELLERIE
mit gerösteten Maronen

ZWETSCHGENSORBET
mit Zwetschgenbrand

GEFÜLLTER WIRSING
mit Waldpilzen, Kartoffelcreme, Preiselbeeren und Gemüsejus

„PINA COLADA“
Kokossorbet, konfierte Ananas und Rumcreme

5-GANG-MENÜ: 84,00€
+ WEINBEGLEITUNG 42,00€ | + RAUSCHFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG 39,00€

3-GANG-MENÜ: 64,00 €
OHNE SUPPE UND SORBET
+ WEINBEGLEITUNG 32,00€ | + RAUSCHFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG 28,00€

Vorspeisen

AROMATISCH
CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RINDERFILET
mit cremiger Burrata, eingelegten Feigen und Walnüssen — 24,00 €

VEGGIE LOVE
BLUMENKOHL-PANNA COTTA
mit gerösteten Trauben, Haselnüssen und Silvaner-Reduktion — 19,00 €

GAUMENFREUDEN
TATAKI VOM THUNFISCH IN ESPRESSO-TERIYAKI-MARINADE
mit Wakame, Mandarine und Sesam — 22,00 €

WINTERFREUDEN (VEGAN)
CARPACCIO VOM HOKKAIDO-KÜRBIS IN ORANGENVINAIGRETTE
mit Granatapfel, Feldsalat und Mandeln — 19,00 €

Suppen

AUF DIE LÖFFEL
CAPPUCCINO VON STEINPILZEN
mit Trüffelöl und Trüffel-Croûton — 16,00 €

AUS EINEM GUSS (VEGAN)
SÜPPCHEN VON BRATAPFEL UND SELLERIE
mit gerösteten Maronen — 14,00 €

Zwischengerichte

FARBENFROH
GEBRATENER HUMMERSCHWANZ
mit Krustentier-Fregola-Sarda und Orangen-Beurre Blanc 44,00 €

KLASSISCH GUT
TOPINAMBUR-SERVIETTENKNÖDEL
mit Comté, eingelegter Birne, Pekannuss und Beurre Blanc 23,00 €

Hauptgerichte

AUS DEN WÄLDERN
ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD
mit Rosenkohl, glasierten Maronen, Pastinakenpüree und Preiselbeeren 58,00 €

EIN KLASSIKER MAL ANDERS
SALTIMBOCCA VON DER FASANENBRUST
mit geschmortem Radicchio, cremiger Trüffelpolenta und Portweinjus 46,00 €

DAS GEHT IMMER
ROSA GEBRATENES PRESA VOM IBERICO-SCHWEIN
mit Sellerievariation, schwarzem Knoblauch und Sherryjus 44,00 €

WILD GEFANGEN
ZANDERFILET – AUF DER HAUT GEBRATEN -
mit Rieslingkraut, Trauben, Speck, Petersilienkartoffeln und Lorbeerschaum 42,00 €

FISCH VERLIEBT
„POT-AU-FEU“ VON HUMMER UND GARNELEN
auf Kartoffel-Sellerie-Gemüse und Beurre Blanc 64,00 €

AUS DER GEMÜSEKISTE (VEGAN)
GEFÜLLTER WIRSING
mit Waldpilzen, Kartoffelcreme, Preiselbeeren und Gemüsejus 38,00 €

Desserts

HIMMLISCHER GENUSS

CARROT-CAKE-BISKUIT
mit dreierlei von der Mascarpone, Orangencoulis und Haselnusskrokant 17,00 €

SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

TOPFENKNÖDEL AUF APRIKOSENRÖSTER
mit Eierlikör-Sabayon und Johannisbeer-Knusper 16,00 €

FRUCHTIG FRISCH (VEGAN)

„PINA COLADA“
Kokossorbet, konfierte Ananas und Rumcreme 17,00 €

Kennzeichnung von Allergenen, Inhaltsstoffen und Restalkohol:

Fragen Sie nach der Karte mit allen Kennzeichnungen. Trotz aller Sorgfalt der Zubereitung: minimale Mengen von Alkohol können in Saucen noch enthalten sein. Ebenso können Allergen-Mengen noch am Teller oder den verwendeten Hilfsmitteln in der Küche haften. Bitte weisen Sie das Servicepersonal bei einer möglichen starken oder lebensbedrohlichen allergischen Reaktion darauf hin, damit das Küchenteam ein besonderes Augenmerk auf die Zubereitung Ihrer Speise richten kann.