

Unser 5-Gang-Menü

Sautierte Jakobsmuschel J auf Guacamole M



Cremesuppe von Odenwälder Steinpilzen D



Rosa gebratener Lammrücken auf Kartoffelstampf A, D
und Bohnen-Tomatenragout A, F1, M



Camenbert D`Isigny D und Tomme de Savoie D mit
Olivencreme 6



Gateau von Haselnuss auf Williamsbirne A, D, F1, K mit
Tonkabohneneis D



5 Gänge 74,- Euro

4 Gänge 64,- Euro (ohne
Käse)

3 Gänge (ohne Muschel/Käse) 45,- Euro 3 Gänge (ohne
Suppe/Käse) 56,- Euro

3-Gang Weinbegleitung 16,- Euro 4-Gang
Weinbegleitung 19,- Euro

(2 x 0,1 l und 1 x 0,05 l) (3 x 0,1 l und 1 x 0,05

l)