

Menü "Roter Mönch" - März '26

Gruß der Küche

*

Gegrillte Jakobsmuscheln

auf Erbsen-Fregola Sarda-Risotto,
Krustentier-Limonenjus und Erbsenkresse

*

Karotten-Ingwersüppchen

mit Landmilchschaum und Knuspergarnele

*

Filet vom Wolfsbarsch

- auf der Haut gebraten - mit grünem Spargel, Babyspinat,
gebuttertem Kartoffelpüree und Weißburgunder Beurre blanc

*

Zweierlei vom Milchkalb

Gratinierter Rücken mit Markklößchenkruste
und geschmorte Schulter
mit bunten Frühlingrübchen und Schupfnudeln

*

Feines von Erdbeeren, Topfen und weißer Schokolade

mit Crème brûlée, Sorbet und Mousse

-Änderungen vorbehalten-

mit begleitenden Weinen und Quellwasser

als 3-Gang Menü € 65.- / als 4-Gang Menü € 75.- / als 5-Gang Menü € 85.-



Menü "Roter Mönch" - April '26

Gruß der Küche

*

Gegrillte Jakobsmuscheln

auf Erbsen-Fregola Sarda-Risotto,
Krustentier-Limonenjus und Erbsenkresse

*

Erbsensüppchen

mit Landmilchschaum und gebratenem Jakobsmuschelspieß

*

Filet vom Wolfsbarsch

- auf der Haut gebraten - auf weißem Spargelrisotto "Fregola Sarda"
und Basilikumöl

*

Zweierlei vom Milchkalb

Rückenstück mit Markklößchenkruste
und geschmorte Schulter

in Spätburgunderjus mit gebratenem grünen Spargel, Pommerysenfbernaise
und selbst gemachte Krokette

*

Feines von Erdbeeren, Topfen und Madagascar-Vanille

mit Crème brûlée, Sorbet und Mousse

-Änderungen vorbehalten-

mit begleitenden Weinen und Quellwasser

als 3-Gang Menü € 65.- / als 4-Gang Menü € 75.- / als 5-Gang Menü € 85.-

