Menü "Roter Mönch"

Gruß der Küche

*

Salzwassergarnelen in der Pankokruste

mit Mango-Chilli-Couscous

*

Klare Entenessenz

mit Zitronengras und Wantan

*

Gebratene Jakobsmuscheln

mit Tagliatelle, wildem Brokkoli und Krustentierjus

*

Hirschkalbsrücken

mit Pumpernickel-Pfefferkruste,
Pürée von Petersilienwurzeln, Kräuterseitlingen,
Schupfnudeln und kandierte Sauerkirschen

oder

Knusprige Bauernente

mit Cassis-Rotkraut, Semmelknödeln und Maronen-Apfelpürée

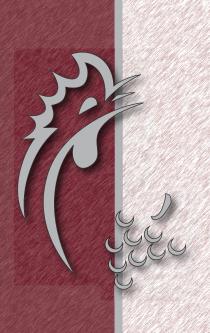
*

Feines von weißer Schokolade

und Passionsfrucht
(Sorbet, Ganache, Mousse und Crème brûlée)

mit begleitenden Weinen und Quellwasser als 3-Gang Menü €65.-/ als 4-Gang Menü €75.- / als 5-Gang Menü €85.-





Menü "Roter Mönch"

Gruß der Küche

*

Entenleberparfait

mit Traminergelée, karamellisierten Haselnüssen, Rapunzel und Gewürzäpfeln

*

Petersilienwurzel-Birnensüppchen

mit Blaumohnöl und Hirschschinken

*

Gebratene Jakobsmuscheln

mit Blumenkohlcouscous und Limonen-Krustentierjus

*

Hirschkalbsrücken

mit rosa Kampot-Pfefferkruste Winterrübchen und Maronenflädle

*

Spekulatius-Nougatparfait, exotischer Rumtopf, Mangosorbet und Vanilleschaum

mit begleitenden Weinen und Quellwasser
als 3-Gang Menü € 65.-/ als 4-Gang Menü € 75.- / als 5-Gang Menü € 85.-

