

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.-

November 2025



Menü "Roter Mönch"

Gruß der Küche

*

Entenleberparfait

mit Traminergelée,
karamellisierten Haselnüssen,
Rapunzel und Gewürzäpfeln

*

Petersilienwurzel-Birnensüppchen

mit Blaumohnöl und Hirschschinken

*

Gebratene Jakobsmuscheln

mit Blumenkohl Couscous
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.-

Dezember 2025



Menü "Roter Mönch"

Gruß der Küche

*

Gegrillte Jakobsmuscheln

mit wildem Brokkoli, Fregola Sarda

und Krustentierjus

*

Karotten-Ingwersüppchen

mit lila Curry-Milchschaum und Knuspergarnele

*

Filet vom Wolfsbarsch

mit Pinienkernspinat und gebuttertem Kartoffelpüree,

Limonen- und Olivenölvelouté

optional:

Frische Tagliatelle

mit Wintertrüffelrahm und gebackenem Landei

*

Rinderfilet mit Markkruste

mit Romanesco und Schupfnudeln

an Sauce Bernaise

*

Feines von Sizilianischen Blutorangen,

Tahiti-Vanille und Macadamia

mit begleitenden Weinen und Quellwasser

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

Januar 2026

