

Menü "Roter Mönch" - Juli / August '26

Gruß der Küche

*

Pfifferling-Spaghettin Salat

mit Zucchini und Büffelmozzarella

im Ciabatta gebraten

*

Kaltes Cantaloupe-Melonensüppchen

mit eigenem Honig und Coppa di Parma

*

Filet vom Adlerfisch

mit Pinienkernspinat, Paprikakrem und Basilikum Beurre blanc

*

Kalbsrückensteak

mit Kräuterkrustekruste,

Pommerysenfbernaise und Schupfnudeln

*

Variation von Provence-Aprikosen,

Himbeeren und Madagascarvanille

-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" - September '26

Gruß der Küche

*

Filet vom Wolfsbarsch

auf gebuttertem Kartoffelpüree,
frischem Babyspinat und Pinienkernen

*

Fruchtiges Karotten-Ingwersüppchen

mit gegrilltem Garnelenspieß

*

Kalbstafelspitz - rosa gebraten,

kalt aufgeschnitten

mit leichtem Meerrettich – Radieschendressing und Bratkartoffeln

*

Kalbssteak mit Kräuterkruste

an Szechuan-Pfefferbernaise

mit Herbstgemüse und feinen Flädle

*

Feines von der heimischen Zwetschge

und Madagascar Vanille /Sorbet, Gratin und Crème brûlée

-Änderungen vorbehalten-

mit begleitenden Weinen und Quellwasser

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

