

Menü "Roter Mönch" - Mai '26

Gruß der Küche

*

Gegrillte Jakobsmuscheln

auf Erbsen-Couscous an Krustentierjus

*

Spargelsüppchen

mit Landmilchschaum und Parmaschinken

*

Filet vom Wolfsbarsch

- auf der Haut gebraten - mit grünem Spargel, Paprikakren,
und Basilikum Beurre blanc

*

Milchkalbsteak

mit Sommerkräuterkruste, geschwenkten Pfifferlingen
und Schupfnudeln

*

Feines von Erdbeeren 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" - Juni '26

Gruß der Küche

*

Gegrillte Jakobsmuscheln

auf Erbsencouscous und Krustentierjus

*

Geschmolzene Burrata

auf Kirschtomaten-Brotsalat

*

Filet von der Dorade royale

mit Pinienkernspinat, Paprikakren und Basilikum Beurre blanc

*

Zweierlei vom Milchkalb

Rückenstück mit Sommerkräuterkruste

und geschmorte Schulter

mit geschwenkten Pfifferlingen 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" - Juli '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 von der Dorade royale

mit Pinienkernspinat, Paprikakren und Basilikum Beurre blanc

*

Kalbsrückensteak

mit Burgunder-Schalottenkruste,

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.-

