

Menü "Roter Mönch" - Oktober'26

Gruß der Küche

*

Gegrillte Jakobsmuscheln

auf Blumenkohl-Couscous an Krustentierjus

*

Fruchtiges Karotten-Ingwersüppchen

mit Knuspergarnele

*

Zanderfilet

auf gebuttertem Kartoffelpüree und Pinienkernspinat

*

Kalbssteak mit Kräuterkruste

buntem Gemüse und hausgemachten Kroketten

an Szechuan-Pfeffer-Bernaise

*

Feine Dessertvariation

mit Crème brûlée und Zwetschgensorbet

-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" - November '26

Kleiner Gruß aus der Küche

#

Gegrillte Jakobsmuschel

mit Blumenkohl Couscous und Confit von grünen Tomaten

#

Rückenstück vom Winterkabeljau

mit Lauchkrem, Shizo, lila Curry und Carnarolisotto

#

Cappuccino von Topinambur

mit Sauerkirsch - Balsamico und schwarzem Trüffel

#

Hirschkalbsrücken und geschmorte Schulter

mit Herbstrübchen, Weißkraut – Birnenstrudel

und Szechuan – Pfefferschaum

#

Feines von weißer Valrhonaschokolade,

Passionsfrucht und Kokosnuss

Gateau, Parfait / Sorbet/Ganache

-Änderungen vorbehalten-

mit begleitenden Weinen und Quellwasser

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

