

1177

Aperitif

Applejack Rabbit^{Sour}		9,50
Calvados, Zitronensaft, Orangensaft, Ahornsirup		
Rosé Brut	0,1l 0,75l	6 42
Thomas Schwarz, Kloster am Spitz, B		
Weizenguss^{Weißbier, Bio}		4,60
Brauhaus Gusswerk, Elsenwang, S		

Menü

zuerst

Offiziersbarsch | Radieschen | Mizuna C G M D 15

Steinpilz | Tonka Bohne | Rauch G 14

dazwischen

Lachsforelle^{Gut Dornau} | Vogerlsalat | Speck D G 27

Rehrücken | Kohl | Kaffee G C A 28

nachher

Zwetschke | Haselnuss | Fleur de Sel A C G H 11

Pont L'Eveque^{Rohmilch, AOP} | Isabella Traube | Thymian G 12

3 Gang Menü 43

Getränkebegleitung 0,1l + 18

5 Gang Menü 68

Getränkebegleitung 0,1l + 28

Gedeck 3,20

Wir bitten um Verständnis, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Hinweis zur Allergenverordnung:

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Milch, Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinie, R: Weichtiere