

# Winterlicher Genuss

Meeresbrise A/C/D/G/L/M/O

Wolfbarsch Sashimi | Pickelkraut | Brotgewürz Espuma | Croûtons |  
Olivenöl Gelee | Schwarzkohl | Vinaigrette



Rotkraut Schaumsuppe A/C/D/G/H/L/O

Panko Räucheraal Knödel | Grünes Nussöl



Ziegenfrischkäse Ravioli A/C/G/L/O

Wurzelgemüse Ragout | Röstzwiebel | Kresse



„Chili con Carne“ 2024 G/L/M/O

Ochsenbeiried | Bohnen | Mais | Kartoffel Blinis | Paprika Madeira Jus | Kräuterschaum



Porridge A/C/G/O

Gewürzkuchen | Hafer Crumble | Zimtapfel | Rumrosinen | Honig Eis | Joghurt Espuma

## **Menü 5 Gänge**

**€ 82,00**

**Weinbegleitung 5 Weine € 35,00**

## **Menü 4 Gänge**

ohne Suppe **€ 77,50**

ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang **€ 69,50**

ohne Dessert **€ 72,00**

**Weinbegleitung 4 Weine € 31,00**

Gedeck, €3,90 pro Person

**GERNE SERVIEREN WIR IHNEN EIN VEGETARISCHES WINTERMENÜ !!!!!!!**