

Meris

ab dem 06.01.25

Wühlsteinmerü

green

Bubbles

*getrüffeltes Frischkäsemousse
mit Pilz-Nuss-Kern*

Gnocchi

*mit gerösteten Maronen
und Blattspinat in Mascarpone*

Espresso-Crème Brûlée

mit Maracujasorbet und Orangen-Minz-Salat

3 - Gang Menü € 54

Winkelsteinmerü

classic

Lachsrücken

*kaltgeräucherter Lachsrücken
an Apfel-Sellerie-Salat*



Braten aus der Hirschkeule

*geschmorte Hirschkalbskeule mit Balsamico-Kirsch-Sauce
an gebratenem Rotkraut und Kräuterwaffeln*



Pistazien Tiramisu

*Löffelbisquit mit einem Hauch Espresso
und Pistaziencreme*

3 - Gang Menü € 58

Galentinstag 2025

14.02.25

Zur Einstimmung

*Champagne Laurent Perrier „La Cuvee“
oder*

Manufaktur Jörg Geiger “Champagner Bratbirne“ alkoholfrei



Sharing is caring

*lauwarmes Seezungenröllchen
an gebratener Garnele
und Avocado-Lachs-Tatar*



Zweierlei vom Kalb

*Medaillon vom Kalbsfilet
trifft geschmortes Kalbsbäckchen auf Jus,
dazu Schwarzwurzelpüree und Ros-e-marin-Donut*



Symbiose

*Himbeere, Tonkabohne
und Estragon*

3-Gang Menü

*inklusive Aperitif und Mineralwasser
€ 79 p.P.*

Bitte beachten Sie, dass wir an diesem Tag keine á la Carte-Auswahl anbieten