



ELEMENTE – MENÜ



Kulinarische Reise durch die Elemente



Räucherforellenfilet

serviert auf rote Rübenscarpaccio in Krenn-Essigmarinade
garniert mit Gartenkresse_(A,D,L,M,O)



Cremesuppe vom Sauwalderdäpfel

serviert mit knusprigen Schwarzbrotcroutons_(G,L,O)



*Folgende Hauptgerichte werden auf Platten angerichtet auf den Tischen serviert eingestellt.
Die Gäste bedienen sich nach Lust und Laune.*

Gegrillte Beiriedschnitte vom Rind

aus der Region_(G,L,O)

Knusprig gebratenes Filet vom Zander _(A,D)

serviert mit Leinölerdäpfel, Senf Gurken und frischem Schnittlauch_(G,L,O)

Cremigem Risotto mit buntem Gemüse der Saison

garniert mit frisch gehobeltem Asmontekäse und Gartenkräuter_(G,L,O)



Cremiges Topfenmousse

mit Honig zubereitet, garniert mit Früchten der Saison und frischer Minze _(A,C,F,G,H,O)

Preis:

4-Gang Menü € 51,90

Auch als 3-Gang Menü wählbar: € 41,50 mit Suppe, € 46,70 mit Vorspeise

Buchbar ab 20 Personen

Legende Allergene Inhalte

A (Gluten) - B (Krebstiere) - C (Ei) - D (Fisch) - E (Erdnuss) - F (Soja) - G (Milch oder Laktose)
H (Schalenfrüchte Nuss) L (Sellerie) - M (Senf) - N (Sesam) - O (Sulfite) - P (Lupinen) - R (Weichtiere)

Lebensmittel sind ein kostbares Gut. Sie sind es wert, dass achtsam und verantwortungsbewusst mit ihnen umgegangen wird!