

Wilde Kräuter Küche

UNSER MUTTERTAGS ABENDMENÜ

12.05.2024

Klassisch



Gebeiztes Saiblingstatar

Rettich | grüner Apfel | Sauerampfer
 Blumenwiesen Spritz 0,2l 11,50 ACFHGLO
 oder alkoholfrei
 Veneziano Dolce Vita 0,2l 11,50



Weißer Tomatensuppe

Basilikum | Pinienkerne

Chablis Grand Cru 0,1l 16,50 ACFHGLO
 oder alkoholfrei
 Wacholder & Tonic 0,2l 16,50



Saltimbocca vom Kalbsfilet

Kräuterrisotto | wilder Brokkoli | Mairübe
 Pauillac Grand Cru 0,1l 18,50 ACGDHL0
 oder alkoholfrei
 Mandarine & Ingwer 0,2l 12,50



Himbeere | Madeleine | Ruby Schokolade Pistazie

Simones Mai-Schäumchen 15 cl 15,50 ACGOH
auch alkoholfrei

Menüpreis: 79 | Menüpreis für Hotelgäste: 59



Unsere Weine

Weine die es im Offenausschank sehr selten gibt

5 Sterne* Genuss ist uns auch im Glas wichtig. Wir bieten somit als offene Weine, dank des Coravin Systems, spektakuläre Raritäten und Qualitäten an.

Wilde Kräuter Küche

UNSER MUTTERTAGS ABENDMENÜ

12.05.2024

Vegetarisch



Marinierter Blattsalat

Nüsse | Beeren | Brotchips
 Blumenwiesen Spritz 0,2l 11,50 ACFHGLO
 oder alkoholfrei
 Veneziano Dolce Vita 0,2l 11,50



Weißer Tomatensuppe

Basilikum | Pinienkerne

Chablis Grand Cru 0,1l 16,50 ACFHGLO
 oder alkoholfrei
 Wacholder & Tonic 0,2l 16,50



Hausgemachte Gnocchi

Trüffel | Rucola | Parmesan

Pauillac Grand Cru 0,1l 18,50 ACHGLO
 oder alkoholfrei
 Mandarine & Ingwer 0,2l 12,50



Himbeere | Madeleine | Ruby Schokolade Pistazie

Simones Mai-Schäumchen 15 cl 15,50 ACGOH
auch alkoholfrei

Menüpreis: 79 | Menüpreis für Hotelgäste: 59



Unsere Weine

Weine die es im Offenausschank sehr selten gibt

5 Sterne* Genuss ist uns auch im Glas wichtig. Wir bieten somit als offene Weine, dank des Coravin Systems, spektakuläre Raritäten und Qualitäten an.