



EIN RAUM ZUM SPEISEN

## **Menü Schlemmer-Samstag 18. November**

Pikante Paprika-Blumenkohl-Suppe mit Schwarzkümmel-Öl  
und knusprigen Petersilien-Bällchen

und/oder

Lauch-Tarte mit Catherines Ziegenkäse auf Pilz-Pastinaken-Tartar  
mit Wildkräutersalat und Tomaten-Pesto

und/oder

Welsfilet mit Bärlauch-Sesam-Kruste auf Kürbis-Curry-Gemüse mit  
Rote Bete-Chili-Risotto und Zitronen-Emulsion  
(vegetarisch: anstatt des Welses gibt es pochiertes Ei vom Bunten Huhn mit  
Bärlauch-Sesam-Kruste)

\*\*\*

Gezupftes vom Weideland-Auerochsen im Kräuter-Crespello auf Ragout von  
Wurzel- und Knollengemüse mit Senfkörner-Soße und Pastinaken-Chips  
(vegetarisch: anstatt des Auerochsens gibt es Gezupftes von Roter  
Schmorzwiebel und Tempeh im Kräuter-Crespello)

\*\*\*

Schokolade-Erdnusscreme-Schnitte mit eingelegten Orangen, Kirsch-Cassis-  
Sorbet und karamellisierten Mandel-Strudelblättern

**3 Gänge 45€ pro Person**

**4 Gänge 54€ pro Person**

**5 Gänge 63€ pro Person**

**von jedem verkauften Menü gehen 2 Euro an Mission Erde von  
Robert Marc Lehmann**

**Küchenzeiten von 18 bis 22 Uhr**

**Die nächsten Menü-Veranstaltungen finden am 25. und 31. Dezember  
statt, die Menüs dafür folgen in Kürze.**