

Grünwedels Herbstmenü

Tatar vom Weideochsen mit Eigelb
und Wildkräutern



Cremesüppchen vom Hokaido



Cassis Sorbet



Tranche vom Sylter Salzwiesenlamm
auf glasierten Kaiserschoten und Kürbistörtchen



Warmes Topfensoufflé an Papayakompott

| | |
|--------|-------------------|
| 5 Gang | 56,- € pro Person |
| 3 Gang | 45,- € pro Person |

Vegetarisches Menü

Tatar von der Avocado mit Limette & Koriander
an kleinem Wildkräutersalat



Cremesüppchen vom Hokaido



Cassis Sorbet



Hausgemachte Tagliatelle an Steinpilzen und Trüffel



Warmes Topfensoufflé an Papayakompott

| | |
|--------|-------------------|
| 5 Gang | 48,- € pro Person |
| 3 Gang | 32,- € pro Person |

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Carpaccio von der Roten Beete
mit Pesto Genovese und kleinem Herbstsalat

13,00 €

Kleiner Herbstsalat
mit Rohkost in Balsamico & Rahm

5,50 €

Hausgemachte Pasta mit Pfifferlingen
Parmesan und Trüffel

- als Vorspeise -

12,00 €

Klassisches & Empfehlungen im September

Gewürfelte Milchkalbshieren in Dijon Senf Rahmsoße
an Butternudeln und Gemüse

18,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterpfanne
mit Bratkartoffeln oder Fritten

19,90 €

Krone vom Spanferkel auf glasiertem Spitzkohl
und Kartoffelstampf

21,00 €

Zucchini Spaghetti
an Quinoa Bolognese und gehobeltem Parmesan

12,00 €

Steak vom Rinderrücken
an Zweierlei vom Mais und Polentataler

23,00 €

Zum Dessert

Crème Brûlée mit Mangokompott
und Fruchtsorbet

6,50

Sorbet aufgefüllt mit Sekt

4,50

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis
und Früchtekompott

7,50

Törtchen von Valrhona Schokolade
mit Cassis Sorbet

7,50