

Themenküche

Festliche Zeit

Menü	Euro
Kürbisvariation Samosas mit Kürbis-Chutney, Quiche, Aufstrich	7,80
„Kaisendonbory“ Garnierter japanischer Reis, Gemüse, Lachs, Garnelen, Oktopus, Lachskaviar	19,90
„Winterzauber“ Tonkabohnen-Panna Cotta, Gewürz-Kirschen marmoriertes Haselnuss-Eis	7,80
Menüpreis 34,00	

Unsere Empfehlung zur Themenküche "Festliche Zeit"

Rosato Spritz

Aperitivo Rosato, Secco
0,2 l 5,80

Sauvignon Blanc

2022 Du Toitskloof, Western Cape
Tropische Vollmundigkeit, feine Mineralität, trocken

0,1 l	4,40
0,2 l	6,40
0,5 l	14,80

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Servicepersonal
nach unserer separaten Allergiekarte.
In allen angegebenen Preisen sind Service
und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Themenküche

Festliche Zeit

	Euro
Sellerierahmsuppe Walnussklößchen, Trüffelöl	6,40
Entenviertel Orangensoße, Klöße, Rotkohl	17,20
Lamm & Risotto Marinierte Lammmedaillons, Gremolata-Risotto, Pak Choi	23,90
Pilzramen Veganes Nudelgericht in Pilz Dashi, gebackene Shiitake, Austernpilzküchle, Sesam-Champignons, Togarashi Gewürzöl	17,80
Catch of the Day Fischfilet gebraten, Zitronenöl, Gremolata-Risotto, Pak Choi	23,50

Dessert

	Euro
Der Apfel	
Dreierlei vom Apfel (vegan)	5,80
Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	
Weltfränkisch-Süß	
Dessertvariation "Alte Vogtei"	
Für eine Person	9,80
Für zwei Personen auf einer Etage serviert	18,90
Eine kleine, Süße Verführung:	
Pralinen-Mousse im Glas	3,50
Crème brûlée	3,50
Pralinen-Mousse oder Creme brûlée mit Espresso	5,80
Schokoschmelziger Brownie mit Zitronen-Schmand-Eis, Sahne	4,80
Dänischer Glücksbringer -Große Kugel Vanille-Eis, Schokoladensoße, Sahne	4,80
Zwei Engel – Große Kugel Vanille-Eis mit heißen Himbeeren, Sahne	4,80
Affogato - Espresso mit Vanilleeis	4,30
„Winterzauber“	
Tonkabohnen-Panna Cotta, Gewürz-Kirschen, marmoriertes Haselnuss-Eis	7,80
3 Kugeln Eis/Sorbet aus unserer Auswahl	5,10
1 große Kugel Eis/Sorbet aus unserer Auswahl	3,40
Eis & Sorbet aus Frankreich und Italien	
Erdbeer-Sorbet, Walnuss-Eis, Vanille Eis, Schokoladen-Eis (mit dunkler Valrhona-Schokolade),	
Eis & Sorbet aus der Vogtei	
Weißes-Kaffee-Eis, Gewürz-Apfel-Sorbet, Zitronen-Schmand-Eis	