

# Menü "Roter Mönch"

**Gruß der Küche**

\*

**Salzwassergarnelen in der Pankokruste**

mit Mango-Chilli Couscous

\*

**Klare Entenessenz**

mit Zitronengras und Wantan

\*

**Gebratene Jakobsmuscheln**

mit Tagliatelle, wildem Brokkoli und Krustentierjus

\*

**Hirschkalbsrücken**

mit Pumpernickel-Pfefferkruste,

Pürée von Petersilienwurzeln, Kräuterseitlingen,

Schupfnudeln und kandierte Sauerkirschen

oder

**Knusprige Bauernente**

mit Cassis-Rotkraut,

Semmelknödeln und Maronen-Apfelpürée

\*

**Feines vom weißer Schokolade**

und Passionsfrucht

(Sorbet, Ganache, Mousse und Crème brûlée)

mit begleitenden Weinen und Quellwasser

als 3-Gang Menü € 65,-

als 4-Gang Menü € 75,-

als 5-Gang Menü € 85,-



# Menü "Roter Mönch"

Gruß der Küche

\*

## Entenleberparfait

mit Traminergelée,  
karamellisierten Haselnüssen,  
Rapunzel und Gewürzäpfeln

\*

## Petersilienwurzel-Birnensüppchen

mit Blaumohnöl und Hirschschinken

\*

## Gebratene Jakobsmuscheln

mit Blumenkohl Couscous  
und Limonen-Krustentierjus

\*

## Kalbsteak

mit Markklößchenkruste,  
Wintergemüse, Thymiangnocchi  
und Pommerysenfbernaise

\*

## Spekulatius-Nougatparfait,

exotischer Rumtopf, Mangosorbet  
und Vanilleschaum

mit begleitenden Weinen und Quellwasser

als 3-Gang Menü € 65,-

als 4-Gang Menü € 75,-

als 5-Gang Menü € 85,-

