

Menü "Roter Mönch"

Gruß der Küche

*

Gegrillte Jakobsmuscheln & Garnele

mit wildem Brokkoli, Fregola Sarda
und Karotten-Ingwer-Butter

*

Krustentiersüppchen

mit Zitronengras, lila Curryschaum
und Knuspergarnele

*

Filet vom Wolfsbarsch

mit Pinienkernspinat
und gebuttertem Kartoffelpüree,
Limonen- und Olivenölvelouté

*

- optional - zusätzlich € 13,-

Schwarzer Wintertrüffel

mit frischen Tagliatelle und Petersilienwurzel

*

Rinderfilet mit Markkruste,

mit Romanesco, Schupfnudeln
an Sauce Bernaise

*

Feines von Sizilianischen Blutorangen,

Tahiti-Vanille und Macadamia

mit begleitenden Weinen und Quellwasser

als 3-Gang Menü € 65.-

als 4-Gang Menü € 75.-

als 5-Gang Menü € 85.-

Februar 2025



Menü "Roter Mönch"

Gruß der Küche

*

Gegrillte Jakobsmuscheln

auf Erbsen-Perlgraupenrisotto,
Krustentier-Limonenjus und Erbsenkresse

*

Fruchtiges Karotten-Ingwersüppchen

mit Landmilchschaum und Knuspergarnele

*

Filet vom Wolfsbarsch

-auf der Haut gebraten-
mit grünem Spargel, Fregola Sarda
und Kohlrabi beurre blanc

*

Zweierlei vom Milchkalb

(geschmorte Schulter und gratinierter Rücken)
mit Markklößchenkruste,
bunten Frühlingsrübchen und Schupfnudeln

*

Feines von Erbeeren,

Topfen und weißer Schokolade

(Crème brûlée, Sorbet und Mousse)

mit begleitenden Weinen und Quellwasser

als 3-Gang Menü € 65.-

als 4-Gang Menü € 75.-

als 5-Gang Menü € 85.-

März 2025

