

# 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.-



# 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

