

Degustationsmenü



by Michael Wolf

Vorspeise

"Gemüsegarten"

Rote Bete/Avocado/Tabouleh/karamellierter Ziegenkäse/Kirschtomate Eifler Apfelsorbet/Karotten Lavendel Flan/Mango Chutney/Wildkräuter A'la Carte 20,90

Bresse Poularde & Wildfasan

Bresse Poularde in Rosmarin Honig/Terrine vom Wildfasan A'la Carte 24,90
Mediterranem Gemüsesalat/Feta/Wildkräuter/Kresse/Balsamico

"Wasser & Land"

Gegrillter Yellow Fin Thunfisch im Japan Crunch A'la Carte 24,90
Spargelsalat/Tabouleh/Maracuja/Safran/Wasabi/Shiso

"Italien trifft Monschau"

Carpaccio vom Black Angus Rind A'la Carte 22,90
Tomaten Senf/Parmesan/Burrata/Artischocke/Cashewkerne/Balsamico/Wildkräuter

Zwischengänge

Saltim Bocca vom Iberico/Grillgemüse/Petersilienwurzel A'la Carte 19,90
Gegrillte Riesengamba/Graupen Risotto/Spargel/Beurre Blanc A'la Carte 22,90

Suppe aus der Kanne

Süppchen vom weißen Spargel A'la Carte 10,90
Kartoffelknödel/Orangen Senf/Eifler Apfel /Pesto

Hauptgericht

Rosa gebratenes Black Angus Rind unter der Bärlauch Senfkruste A'la Carte 35,90
Spargel aus dem Bruchsal/Waldpilze/Kartoffelgratin/Barolojus

Zartes Medaillon vom Kalbsrücken

Saltimbocca vom grünem Spargel/Waldpilze/Steinpilz Ravioli/Honig Mohn Senf Jus A'la Carte 35,90

Gegrilltes Filet von der Mittelmeer Dorade

Mediterranem Grillgemüse/Rosmarin Drillinge/Wacholder Senfschaum A'la Carte 35,90

Frische Spargel Ravioli

Spargel Ragout/Zitronen Senf Hollandaise/Parmesan/Burrata/Kirschtomate/Wildkräuter A'la Carte 25,90

Dessert

"Beeren Love Chocolate"

Mousse au Chocolate/Himbeer Creme Eis/Flan/Beeren Gel/Vanilla frita A'la Carte 14,90

Variation von Käse aus der Euregio

Geröstetes Brioche/Senf aus der Mühle/Cassis Sorbet A'la Carte 18,90

3 Gang Menü 65 Vorspeise/ Hauptgang/ Dessert / 4 Gang Menü 75 / Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert

Bei Unverträglichkeiten und Allergenen fragen Sie bitte den Service oder schauen Sie in die Allergenen Karte. Alle Preise in € inklusiver MwSt und Bedienung

Restaurant Schnabuleum

