

„Alte Pfarrey Menü“

Appetizer

Gänseleber | Erdbeere | Pfefferjus

St. Jakobsmuschel | wilder Brokkoli | Holunderblüte

Hummerschaum | U 5 Garnele | Estragon

Frühlings-Beet | bunte Radieschen | Bärlauch

Monte Ziego | Ravioli | Brunnenkresse

Steinbutt | Spargel | Safran

(Hauptgang plus 5 Euro)

Kalbsfilet | Grüner Spargel | Petersilie | PX-Essig-Jus

oder

Lammrücken | Artischocke | Aubergine | schwarzer Knoblauch

Rhabarber | Himbeere | Tonka Bohne

Rohmilchkäseauswahl vom Wagen

4 Stücke vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

4-Gang-Menü 95 €

mit Weinbegleitung 139 €

5-Gang-Menü 110 €

mit Weinbegleitung 165 €

6-Gang-Menü 125 €

mit Weinbegleitung 191 €

7-Gang-Menü 140 €

mit Weinbegleitung 217 €

8-Gang-Menü 155 €

mit Weinbegleitung 243 €

9-Gang-Menü 170 €

mit Weinbegleitung 269 €

Unser Menü endet bei dem genannten Preis mit einem Dessert oder Käse. Bei gewünschten Änderungen dieser Menüfolge wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet. Ab einer Reservierung von 6 Personen ist es erforderlich eine tischweise einheitliche Menüfolge zu wählen. Bitte beachten Sie, dass wir vor Ort keine Rücksicht auf Allergien und Lebensmittel Intoleranzen nehmen können. Bitte melden Sie diese im Voraus an.

MENÜ

by Silvio Lange

