

„Alte Pfarrey Menü“

Appetizer

Gänseleber | Quitte | Pfefferjus

St. Jakobsmuschel | Hokkaido Kürbis | Holunderblüte

Hummer-Essenz | Estragon

Bete | Monte Ziege | Meerrettich

Spaghettini | Topinambur | Trüffel

Kabeljau | Bellota Sud | Zwiebel

Kalbsfilet | Spitzkohl | Aprikose | Petersilienwurzel

oder

Lammrücken | Artischocke | Schwarzer Knoblauch | Aubergine

Salzkaramell | Kaffee | Zwetschge

Rohmilchkäseauswahl vom Wagen

4 Stücke vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

4-Gang-Menü 99 €

mit Weinbegleitung 143 €

5-Gang-Menü 114 €

mit Weinbegleitung 169 €

6-Gang-Menü 129 €

mit Weinbegleitung 195 €

7-Gang-Menü 144 €

mit Weinbegleitung 221 €

8-Gang-Menü 159 €

mit Weinbegleitung 247 €

9-Gang-Menü 174 €

mit Weinbegleitung 273 €

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

