

## **Abendmenü 13/09/2019**

**48,00 €**

### **Dinner menu 13/09/2019**

*Unser Tagesmenü wird, wie der Name es schon verrät, jeden Tag neu von unserem Küchenteam kreiert. Dabei liegt der Fokus vor allem auf regionale Saison Produkte.*

*As the name suggests, our day's menu is newly created by our kitchen team each day. In doing so, they focus mainly on regional seasonal products.*

<b>Rote Bete Suppe, Apfelschaum</b> Beetroot soup, apple foam	<b>9,00 €</b>
<b>Forelle, Mini Mangold glasiert mit Teriyaki, Dashi sud</b> Trout, mini chard glazed with Teriyaki, Dashi sud	<b>21,00 €</b>
<b>Entenbrust mit Honigsoße, Möhrenflan, Curry Möhre, Kartoffelkrapfen</b> Duck breast with honey sauce, carrots flan, curry carrot, pommes dauphines	<b>31,00 €</b>
<b>Sauerrahm Panna Cotta, Waldfrüchte</b> Sour cream Panna-Cotta, forest fruits	<b>11,00 €</b>
<b>Angepasste Weinsélection</b> Adapted wine selection	<b>22,00 €</b>
<b>Alkoholfreie Getränkesélection</b> Alcohol free drink selection	<b>15,00 €</b>
<b>Änderungen möglich / Changes possible</b>	