

**Abendmenü 14/09/2019**  
Dinner menu 14/09/2019

**48,00 €**

*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.*

**Tomaten Panna Cotta, Olivenöl Eis, Bärlauchpesto, Crevetten** 21,00 €  
Tomato Panna Cotta, olive oil ice cream, wild garlic pesto, shrimps

**Kürbissuppe mit Kürbiskernöl** 9,00 €  
Pumpkin soup with pumpkin seed oil

**Kalbsentrecôte mit Schalottenjus, Kartoffelgratin, geräucherter Spitzkohl, Mini Patisson** 31,00 €  
Veal entrecote with shallot jus,  
Potato gratin, smoked pointed cabbage, mini patissson

**Kastaniencake, Birne, Tonkabohneneis** 11,00 €  
Chestnut cake, pear, Tonka beans ice-cream

**Angepasste Weinselektion** 22,00 €  
Adapted wine selection

**Alkoholfreie Getränkeselektion** 15,00 €  
Alcohol free drink selection

**Änderungen möglich / Changes possible**