

**Tagesmenü 22/09/2019**  
Day menu 22/09/2019

**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.*

<b>Kürbissuppe mit Räucherlachssahne</b> Pumpkin soup with smoked salmon cream	<b>9,00 €</b>
<b>Blätterteighäuschen mit Steinpilzen</b> Puff pastry with boletus	<b>19,00 €</b>
<b>Viktoriabarsch in Panko paniert, Fregola-Sarda, Zitronenbutter</b> Nile perch breaded in Panko, fregola-Sarda, lemon butter	<b>31,00 €</b>
<b>Pflaumenstrudel, Tonkabohneneis</b> Plum strudel, tonka beans ice-cream	<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>

Änderungen möglich / Changes possible