



## Siesmayer-Menü

Mittwoch – Sonntag  
ab 12.00 Uhr

Winterliche Bittersalate mariniert mit feinem Orangendressing,  
Karottenstreifen, gerösteten Sonnenblumenkernen, Orangenfilets,  
gehobelten Radieschen und Kresse

*Sellerie, Sulfite, Senf*

\*\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken an kräftiger Rotwein-Jus  
mit gebratenen Brezenknödeln, Zweierlei von der Petersilienwurzel  
und Rahmwirsing

*Laktose, Sellerie, Gluten, Ei, Sulfite, Soja*

*oder*

Cremiges Kürbis-Risotto mit Kürbiskernpesto,  
glasiertem Hokkaidokürbis, Apfelweinschaum und gerösteten Kürbiskernen

*Laktose, Sellerie, Sulfite, Soja*

\*\*\*\*

Ein Stück Petit Patisserie mit Sorbet

*Allergene können variieren, daher bitte nachfragen bei Unverträglichkeiten*

3-Gang Menü: **€ 35,00**

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer