



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