



Siesmayer-Menü

Mittwoch – Sonntag
ab 12.00 Uhr

Wildkräutersalat mariniert mit Aceto Balsamico Bianco-Dressing
mit eingelegtem Hokkaido Kürbis, gehobelten Radieschen,
Karottenstreifen und gerösteten Kürbiskernen
Laktose, Sellerie, Sulfite, Senf, Soja

Gebratene Tranche vom Lachsfilet an Weißweinsoße
mit Kartoffel-Sellerie-Püree, glasierter bunter Bete,
Blattspinat und knuspriger Quinoa
Laktose, Sellerie, Sulfite, Soja, Fisch

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