



Siesmayer-Menü

Mittwoch – Sonntag
ab 12.00 Uhr

Wildkräutersalat mit weißer und roter Bio-Quinoa,
Feta, Paprika, Gurke und gehobelten Radieschen,
mariniert mit Aceto Balsamico Bianco-Dressing
Sellerie, Laktose, Sulfite, Soja, Senf

Geschmorter und glasierter Rinderbug an Rotwein Jus
mit Kartoffelgratin, Rahmwirsing
und glasierten bunten Ofen-Karotten
Laktose, Sellerie, Gluten, 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