

Siesmayer-Menü

Mittwoch – Sonntag
ab 12.00 Uhr

Feine Scheiben vom Graved Lachs
mit gefülltem Bio-Ei, Estragon-Emulsion, eingelegten roten Zwiebeln,
Senf-Gurken-Relish, gehobelten Radieschen und Dill
Sellerie, Laktose, Gluten, Senf, Sulfite, Soja, Fisch, Ei

Ragout von der Vogelsberger Lammkeule mit gebratenen Bärlauch-Knödeln,
Rotweinjus, buntem Ofengemüse und Spargel
Laktose, Sellerie, Gluten, Sulfite, Soja, Ei

oder

Cremiges Spargelrisotto mit grünen Spargelspitzen,
confierten Mini-Kräutersaitlingen, Bärlauch Pesto und Morchel Schaum
Laktose, Sellerie, Soja, Sulfite

Erdbeer-Rhabarber-Schnitte
mit Erdbeersorbet, feinen Rhabarberstreifen,
frischen Erdbeeren und Mandelhippe
Laktose, Gluten, Ei, Nüsse

3-Gang Menü: € 48,00

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer