

Siesmayer-Menü

Mittwoch – Sonntag
ab 12.00 Uhr

Eingelegter Himbeer-Rhabarber
mit Zweierlei vom Blumenkohl, Ziegenfrischkäse,
eingelegten roten Zwiebeln, gehobelten Radieschen und Kresse
Sellerie, Laktose, Gluten, Senf, Sulfite, Soja

Zweierlei vom Maibock – gebratener Rücken und gebackene Praline
aus der Keule an kräftiger Rotweinjus mit Kartoffelpüree,
glasierten Mairübchen und grünem Spargel
Laktose, Sellerie, Gluten, Ei, Sulfite, Soja

oder

Cremiges Erbsenrisotto mit getrockneten Tomatenfilets,
buntem Spargelgemüse, eingelegten Buchenpilzen,
Estragon und Trüffelschaum
Laktose, Sellerie, Soja, Sulfite

Ein Stück Petit Patisserie mit Sorbet
Allergene können variieren, daher bitte nachfragen bei Unverträglichkeiten

3-Gang Menü: € 44,00

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer