

Siesmayer-Menü

Mittwoch – Sonntag
ab 12.00 Uhr



Bunter Spargelsalat von weißem und grünem Spargel,
mit getrockneten Tomatenfilets, Estragon-Emulsion, eingelegten Radieschen,
knusprigen Brotchips, frischem Schnittlauch und Kresse
Sellerie, Laktose, Gluten, Senf, Sulfite, Soja, Ei

Coq au Vin von der Maispoularde an kräftiger Rotweinjus
mit cremigem Kartoffel-Sellerie-Püree, marinierten Buchenpilzen,
eingelegten Portwein-Perlzwiebeln und geschmorter Urkarotte
Laktose, Sellerie, Gluten, Sulfite, Soja

oder

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

Holunderblüten-Vanillemousse mit Erdbeerfüllung
auf feinem Biskuit und Mürbeteig, Erdbeersorbet und Mandelhippe
Laktose, Fructose, Ei, Gluten, Nüsse

3-Gang Menü: **€ 42,00**

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer