

Siesmayer-Menü

Mittwoch – Sonntag
ab 12.00 Uhr

Wassermelonen-Feta-Salat mariniert in Olivenöl und Aceto Balsamico
mit frischer Minze, Basilikum, eingelegten roten Zwiebeln, Piment d'Espelette,
knusprigem Quinoa und Kresse
Sellerie, Laktose, Sulfite

Gebratene Tranche vom Lachsfilet an Weißweinsauce
mit cremigem Zitronen-Kartoffelpüree, glasiertem Blattspinat
und buntem Sommergemüse
Laktose, Sellerie, Sulfite, Soja, Fisch

oder

Cremiges Safran-Risotto mit geschmortem Paprika-Gemüse,
schwarzer Oliventapenade, getrockneten Tomatenfilets,
frischer Petersilie und Weißweinschaum
Laktose, Sellerie, Soja, Sulfite

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