

Siesmayer-Menü

Mittwoch – Sonntag
ab 12.00 Uhr

Leicht pikante Melonenkaltschale von der Cantaloupe Melone,
verfeinert mit griechischem Joghurt, Granatapfelkernen,
eigener Einlage und Zitronenöl

Laktose

Rosa gebratener Kalbsrücken an Rotweinjus
mit Petersilien-Kartoffel-Ragout, glasiertem wildem Brokkoli
und knusprigen Kartoffelchips

Laktose, Sellerie, Gluten, Sulfite, Soja

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