



Siesmayer-Menü

Mittwoch – Sonntag
ab 12.00 Uhr

Salat Niçoise mit Kopfsalat, gekochtem Bio-Ei, schwarzen Oliven,
eingelegten roten Zwiebeln, Prinzessbohnen und Thunfisch
Sellerie, Sulfite, Soja, Ei, Fisch

Gebratene Brust von der Kikok-Maispoularde an Rosmarinjus
mit Zweierlei von der Kichererbse und gebratenem wilden Brokkoli
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 Pâtisserie mit Sorbet
Allergene können variieren, daher bitte nachfragen bei Unverträglichkeiten

3-Gang Menü: **€ 35,00**

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer