



Gourmet-Menü

Die schönste Art,
unsere marktfrische Küche
zu präsentieren

Warmes Rauchforellenfilet | Dill Senf
Apfel-Randen Salat

Weinschaumsuppe

Kross gebratenes Doradenfilet
mediterranes Fregola Sarda

Bärlauch-Ricotta Quadrolini
Gehobelte Belper Knolle | braune Butter

Zartrosa gebratenes Black-Angus Rindsfilet
Salbeijus | Grüner Thurgauer Spargel
Frühlings-Morchelrisotto

Erfrischendes Mango Lassi
Zartschmelzendes Himbeersorbet | Brownie

Oder

Jumi Rohmilchkäse
Chutney | Früchtebrot

MENÜ 3-GANG

80

MENÜ 4-GANG

90

MENÜ 5-GANG

100

MENÜ 6-GANG

110



Weinempfehlung

Die schönste Art,
unsere erlesenen Weine
zu präsentieren

Unsere Empfehlung passend zum Menü

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER MUSCHELKALK

Weingut Alexander Liable
Deutschland, Baden
(Grauburgunder)

Mineralisch | exotische Aromatik
frisch | spritzig

1dl 10

7.5dl 63

ROTWEIN

HACIENDA MONASTERIO CRIANZA DO

Hacienda Monasterio
Ribera del Duero | Spanien
(Tinto del Pais, Cabernet Sauvignon, Merlot)

Schwarze Beeren | Pflaumen | Lakritz | Röstnoten
perfekt ausgewogene Säure |
kompakte Tannin-Struktur

1dl 15

7.5dl 92

Schön, dass Sie bei uns sind.
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

Ihr goldenes Kreuz Team.