

„LUST AUF GENUSS“

Verwalters Abendmenü

Wolfsbarsch in Olivenöl souffliert | Garnelen-Sesam-Croustade

Pfifferlingssalat | Selleriecreme | Salsa Verde | Parmesanchips

€ 19,00

Tomatensuppe | Zitronengrasschaum

geflämmte Jakobsmuschel | Erbse | Croûtons

€ 11,00

Wolfsbarsch | Curry-Limettenfond

grüner Spargel | Pfifferlinge | Pastinakenpüree

€ 35,00

oder

Kalbsrücken | Kalbsbries | Pasta

wilder Broccoli | Sellerie | Pfifferlingsrisotto | geschmorte Zwiebel

€ 35,00

oder

hausgemachte Pasta | schwarzer Trüffel

Pfifferlinge | Parmesan | grüner Spargel

€ 25,00

Daniels Dessert-Dialog

€ 15,00

3-Gang-Menü

€ 52,00

3-Gang-Menü vegetarisch

€ 48,00

4-Gang-Menü

€ 60,00

4-Gang-Menü vegetarisch

€ 54,00

TASTING MENÜ

bestellbar bis 20 Uhr

Thunfisch Zweierlei | Bohnen | Eis | Jakobsmuschel

Mango | Papaya | Passionsfrucht-Vinaigrette | Curry-Mayo | Erbse
Vorspeise € 25,00

Kaninchenrücken | Crunch

Granatapfel | Cantaloupe-Melone | Gartengurke
eingelegter Rettich | Mayo
Vorspeise € 19,00

Flusskrebssuppe

exotische Früchte | Garnele | Tempura
Vorspeise € 18,00

Steinbutt

Risotto nero | Lardo | geschmorte Aubergine | Chips
Zwischengericht € 23,00

Kalbsfilet | Spargel | Trüffel

Gemüsekompott | Pfifferlinge | Gnocchi | Spinat
Hauptgericht € 38,00

gebrannte Kokoscreme

brauner Zucker | Passionsfrucht-Sorbet | Beeren
Dessert € 12,00

6-Gang-Menü	€ 89,00
5-Gang-Menü	€ 78,00
4-Gang-Menü	€ 64,00
3-Gang-Menü	€ 55,00

DESSERT

Erdbeerragout | hausgemachtes Vanilleeis

knusprige Topfenknöderl

€ 10,00

Affogato al caffè

doppelter Espresso | Eis

€ 8,00

Schokoladauflauf | Beeren | Eis

20 Minuten Wartezeit

€ 11,00

Weizen-Erdnuss-Karamell

Himbeersorbet | Himbeerragout

€ 10,00

Schokoladekuchen

Mango-Passionsfrucht-Ragout | cremiges Schokoladeeis

€ 10,00

Käse-Variation

Tessiner Senfsauce | hausgemachtes Früchtebrot

€ 14,00