

steinpilzkulinarium

vorspeisen / starters

carpaccio vom kalbsfilet € 15,00

steinpilze | wachtelei | trüffel (A|G|I|R|L)
veal carpaccio, porcini, quail egg, truffle

suppen / soups

steinpilz-consommé € 6,00

topinambur | haselnussöl (A|G|I|L|I|M)
porcini consomme, jerusalem artichoke, hazelnut oil

hauptspeisen / main courses

rehrücken € 31,00

steinpilze | rote-bete | walnuss | portwein jus (G|I|L|I|M|I|O)
saddle of venison, beetroot, walnut, port wine jus

oder

saiblingsfilet € 27,00

risotto | steinpilze | zitrone-butter-sauce (A|I|B|I|D|I|G|I|R|L)
char filet, risotto, porcini, lemon butter sauce

oder

hausgemachte steinpilz tortelloni € 21,00

steinpilze | pinienkerne | rosmarin | grana (A|I|C|I|G|I|L|I|M)
homemade porcini tortelloni, pine nuts, grana padano

dessert

limetten nougat parfait € 7,50

pistazien | chili kirschen | frische früchte (G|I|A|I|C)
lime nougat parfait, pistachio, chili cherries, fresh fruits

menü 3-gängig € 43,-

vegetarisch € 31,-

menü 4-gängig € 48,-