

## „Unsere Apéritif Empfehlung“

Hausgemachter Sirup / Riesling Sekt 8 .-

Glas Winzersekt 9 .-

Glas Champagner 13 .-

## „Unser Raben-Menü“

5-Gang Menü 98 .- (20.30 h)

4-Gang Menü (ohne Gamba) 84 .-

3-Gang Menü (ohne Gamba & Skrei) 68 .-

### **Wachtelknusper**

Topinambur / Möhre / Kürbiskerne

oder

### **Eismeerforelle**

Apfel / Sellerie / Wasabirauke

\*\*\*

### **Roter Gamba**

Lauch / Buchenpilze / Dim Sum / Dashi

\*\*\*

### **Skrei**

Junger Spinat / Berglinsen / Boudin Noir / Sauerkrautschaum

\*\*\*

### **Hirschkalbsrücken**

Petersilienwurzel / Wilder Brokkoli / Topfenknödel / Trockenfrüchte

\*\*\*

### **„Original Beans“ Schokolade**

Thai Basilikum-Ananassorbet

oder

### **Rohmilchkäse von Affineur Waltmann**

*Informationen zu Allergenen können Sie jederzeit einsehen,*

*bitte fragen Sie unser Servicepersonal.*

*Gerne können Sie mit Ihrer EC-Karte, MasterCard oder bar bezahlen.*

*Unsere Öffnungszeiten: Donnerstag bis Samstag ab 18 Uhr / Sonntag 12 bis 15 Uhr und ab 18 Uhr*

**„Vegetarisch“**

5-Gang Menü 74 .- (20.30 Uhr)

4-Gang Menü (ohne Ei) 66 .-

3-Gang Menü (ohne Suppe und Ei) 56 .-

**Ziegenfrischkäse in Amaranth gebacken**

Rote Bete / Feldsalat / Haselnuss

\*\*\*

**„Thai“ Suppe**

Dim Sum / Lauch / Buchenpilze

\*\*\*

**Gebackenes Bio Ei**

Topinambur / Dattel

\*\*\*

**Kürbisrisotto**

Fencheltempura / junger Spinat / Gewürztomate

\*\*\*

**Warme Heidelbeertarte**

Mandel / Sauerrahmeis

oder

**Rohmilchkäse**

Affineur Waltmann

Gerne servieren wir Ihnen tischweise unser Überraschungsmenü:

4 Gänge 74 .-

Bestellung bis 13 h bzw. 20 h

6 Gänge 98 .-

8 Gänge 118 .-

***Eine Idee für einen besonderen Anlass:***

*Unser „Amuse Bouche Menü“ mit 12 kleinen Gängen - 150 €*

*Tischweise & auf Vorbestellung - Beginn bis 19 h*

*(bei diesem Menü können wir leider keine Rücksicht auf Allergiker nehmen*

*& nur bei Vorankündigung auf Sonderwünsche eingehen)*