

## **Apéritifempfehlung**

Hausgemachter Sirup | Riesling Sekt 0,1l 8.-

2015 Pinot brut, Bercher, Burkheim 0,1l 8.-

Champagne Laurent Perrier brut 0,1l 13.-

Alkoholfrei: Essence Bergapfelsaft Zitronenverbene, Kohl JRE Edition 7.-

## **„Unser Raben-Menü“**

### **Marinierte Gänseleber**

Olivenöl | Kakao | Aprikose

\*\*\*

### **Sardine**

Artischocke | Bunte Tomaten | Basilikum

\*\*\*

### **Eismeerforelle**

Sellerie | Apfel | BBQ Bete | Holunderblüte

\*\*\*

### **Jakobsmuschel**

Pfifferlinge | Kale | Kohlrabi | Estragonschaum

\*\*\*

### **Poltinger Lamm**

Bohne | Rosmarin | Schalotte | Kartoffel

\*\*\*

### **Original Beans Schokolade**

Himbeere | Balsamico | Monkey 47

4-Gang Menü 85.- (ohne Sardine & Jakobsmuschel)

5-Gang Menü (ohne Sardine) 108.-

6-Gang 126.-

### **Rohmilchkäse von Affineur Waltmann**

Rhabarber | Früchtebrot

14.-

### **Getränkebegleitung**

Weinbegleitung - 4x „alkoholisch“ - 40.- | 5x „alkoholisch“ 50.-

Manufaktur Jörg Geiger - 4x „alkoholfrei“ 30.-

## **„Vegetarisch“**

### **Ziegenfrischkäse vom *Ringlihof***

Avocado | Mango | Erdnuss | Kokos

\*\*\*

### **Orientalischer Strudel**

Möhre | Dattel | Minze

\*\*\*

### **Sobanudeln**

Pak Choi | Shii Take Pilze | Curry

\*\*\*

### **Kartoffelgnocchi**

Junger Spinat | wilder Brokkoli | Gewürztomate | Parmesan

\*\*\*

### **Original Beans Schokolade**

Himbeere | Balsamico | Monkey 47

oder

### **Rohmilchkäse von Affineur Waltmann +4.-**

Rhabarber | Früchtebrot

4-Gang Menü 72.- (ohne Sobanudeln)

5-Gang Menü 88.-

### **Überraschung am Sonntagmittag**

4 Gänge - es gibt was es gibt" 55.- p. P. (tischweise & einheitlich)

3 Gänge – 45 €

Um auf Allergien und Unverträglichkeiten eingehen zu können, bitten wir Sie,  
dies bei der Reservierung mitzuteilen – kurzfristige Änderungen sind leider nicht möglich!

Bezahlung: Bar | EC-Karte | Visa | MasterCard