



60 60 60

ZWISCHEN DEN JAHRESZEITEN

Kräuterseitling-Wochen im l'Arrivée

Oktober bis November

60 60 60

VORSPEISEN

Thunfisch-Tataki

Mit gebratenen Kräuterseitlingen, Sesam, Ponzu-Gel und Wasabi-Creme

18,90 €

Hausgemachte Reibekuchen

Apfelmus

13,90 €

Gebratene Kräuterseitlinge

Mit Parmaschinken, Brie, Feigen und Walnüssen

13,90 €

HAUPTGÄNGE

Rinderhüfte Sous-vide

Auf Kartoffelpüree mit Kräuterseitling-Jus

36,90 €

Schweinefilet im Speckmantel

Mit Kräuterseitling-Rahm und Butterspätzle

27,90 €

Hausgemachte Reibekuchen

Mit Kräuterseitling-Rahmsauce

21,90 €

DESSERT

Geschmorte Birne

In Portwein-Zimt-Sud mit Vanilleeis

11,90 €

60 60 60

Wir wünschen Ihnen guten Appetit