

RESTAURANT SPITZWEG

16. Oktober 2001



16. Oktober 2021

Unsere Aperitifé

Birnen - Ingwer -
Essenz mit Crémant

8,50

oder

"van Nahmen"
Frucht-Secco

(alkoholfrei)

6,50

5 - Gang Jubiläums - Menue en Miniature

*Blaukraut-Ingwersalat mit Wasabi-Majo & Nüssen
und Sesam - Teriyaki-Lachs*

(Einzelpreis 14,50)

„Himmel & Äd“

Blutwurst | Foie Gras | Rahmkraut | Kartoffel | Apfel

(Einzelpreis 15,50)

Kürbis - Cappuccino mit Kernöl & Kernen

(Einzelpreis 8,50)

Kalbsfilet mit Steinpilz - Parmesankruste auf Portwein - Jus,

Süßkartoffelstampf & junge Gemüse

(Einzelpreis 34,00)

Variationen von der Valrhona Schokolade:

Schoko - Soufflé | Nougat - Parfait |

Salz - Caramel - Mousse | weiße Schoko - Wildblüten - Plättchen

(Einzelpreis 11,00)

5 - Gang Menuepreis en Miniature p.P.: 64,00 €

(Alle Komponenten auch einzeln bestellbar)

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

... vorab ...

<i>Waldpilzpotpourri, Wachtelbrust, Gyoza, Edemame im klaren Waldpilz - Trüffelsud</i>	15,50
<i>Allerlei vom Kürbis - Carpaccio Espuma Mousse Sponge mit Tuna-Tataki</i>	15,50
<i>Rote Bete Carpaccio mit Quinoa - Salat, Ziegenkäse & schwarzer Walnuss</i>	14,50

... zwischendrin ...

<i>Unsere Bouillabaisse mit Aioli & Knusperbrot</i>	10,50
<i>Tagessuppe (bitte fragen Sie unseren Service oder sehen Sie die Tafel)</i>	8,50

... zur Hauptsache ...

<i>Resche halbe Freilandente mit Brezenknödel & Blaukraut-Salat</i>	29,00
<i>Hirschkalbsrücken mit Haselnuss-Thymian-Crunch auf schwarzer Johannisbeersauce, Romanesco, Waldpilze & Blätterteig</i>	36,00
<i>Ganze Bachforelle (grätenfrei) in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat-Salat</i>	27,50
<i>Saltimbocca vom Seeteufel mit Tomaten-Risotto und mit sautierten Gemüse, Kirschtomaten und feinem Steinpilzschaum</i>	33,50
<i>Filet vom weißen Atlantik Heilbutt auf feinem Madras - Curry mit Berglinsen, Kürbis, geröstetem Blumenkohl & Cashewkernen</i>	34,50

... zur Hauptsache vegetarisch ...

<i>Tomaten-Risotto mit confierten Gemüse, Kirschtomaten & Steinpilzschaum</i>	18,00
<i>Madras-Curry mit Berglinsen, Blumenkohl, Cashewkernen, Minzjoghurt & Papadam</i>	18,00

... danach ...

<i>Warmes Zwetschken - Crumble mit Vanilleeis</i>	8,50
<i>Weißer Schokoladen - Panna Cotta mit grünem Apfel, Fenchel & Gurke</i>	9,00
<i>Französische Käseauswahl mit Rotweibirne, Feigensenf & Knusperbrot</i>	9,50

Unser Ü - Menue

Sie möchten sich einfach mal von uns überraschen lassen, und sich ganz und gar in unsere kulinarischen Hände begeben?

Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen und wählen ein Überraschungsmenue in Miniatur.

5 Gang Ü - Menue 52,50 | 7 Gang Ü - Menue 64,50