

KÜCHENRUNDE

KLOSTERBROT & BUTTER, ÖL

AMUSE BOUCHE

DINKEL FRENCH TOAST MIT PILZ PARFAIT VON EDELPILZ AUS ELTVILLE

KRUSTENTIERTARTELETTE, APFEL, ESTRAGON
GEEISTE MARACUJAGAZPACHO, MANGO, GURKE
ZANDER CANNELONI, FENCHEL, PISTAZIE

KANADISCHER HUMMER
MELONE, AVOCADO, BASILIKUM, JALAPEÑO

“KALBSCARBONARA”
KALBSTATAR, GUANCIALE, PARMESAN, EIGELB, PFEFFER

POCHIERTE ATLANTIK SEEZUNGE
ENTENLEBER, RÄUCHERAAL, NORI, PILZSUD, REIFE SOJASAUCE

GERÄUCHERTER SCHWEINEBAUCH MIT PFIRSICH LACKIERT
ZWIEBELCREME, SPITZKOHL, PFIRSICH

GEBRATENER IJSSELMEER ZANDER
KOPFSALAT, KALBSKOPF NUDELBLATT, PFIFFERLINGE

ROASTBEEF MIT ZWIEBELASCHE GEBRATEN
MAIS, CHIMICHURRI, WILDER BROKKOLI, MAISPILZ

KÄSEWAGEN
VON UNSEREM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

FEIGENBLÄTTER SORBET
ZIEGENFRISCHKÄSE, FEIGENSENF, PORTWEIN, MANDELN

PETITS FOURS

KALTE ENTE
BUBBLE GUM EIS
GUGELHUPF MIT MOSCOVADOZUCKER & PECANNÜSSE

8 GANG MENÜ	250,00 €		8 GANG WEINMENÜ	150,00 €
7 GANG MENÜ	240,00 €	OHNE HUMMER	7 GANG WEINMENÜ	140,00 €
6 GANG MENÜ	225,00 €	OHNE HUMMER & SEEZUNGE	6 GANG WEINMENÜ	125,00 €
5 GANG MENÜ	200,00 €	OHNE HUMMER, SEEZUNGE & SCHWEINEBAUCH	5 GANG WEINMENÜ	100,00 €

WENN SIE SICH ZU ZWEIT FÜR UNSER 8 GANG MENÜ ENTSCHEIDEN, ERHALTEN SIE VON UNS EIN EXEMPLAR UNSERES ENTEN-KOCHBUCHS INKLUSIVE PERSÖNLICHER WIDMUNG UNSERES KÜCHENCHEFS MICHAEL KAMMERMEIER

BEI MENÜ-ÄNDERUNGEN ERLAUBEN WIR UNS GEGEBENENFALLS EINEN AUFPREIS ZU BERECHNEN

IHRE GASTGEBER WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND VIEL VERGNÜGEN

PETER BERGER	DAT PHAM	JESSICA DONCASTER	SEBASTIAN SCHUPP
SAKHINUR GAZIEVA	SELINA ROTHFUCHS	SANDRO GRÜNHEID	SIMONE WEBER
MICHAEL KAMMERMEIER	JIMMY LEDEMAZEL		

QUERBEET

KLOSTERBROT & BUTTER, ÖL

AMUSE BOUCHE

DINKEL FRENCH TOAST MIT PILZ PARFAIT VON EDELPILZ AUS ELTVILLE

OFENTOMATENTARTELETTE, OLIVENÖL, OLIVENKAVIAR
GEEISTE MARACUJAGAZPACHO, MANGO, GURKE
HEUMILCH RICOTTA CANNELONI, FENCHEL, PISTAZIE

MELONENSALAT

FETAKÄSE, AVOCADO, BASILIKUM, , JALAPEÑO

CHIOGGIA RÜBE

GETROCKNETE TOMATEN, PARMESAN, EIGELB, PFEFFER

KLEINER PILZEINTOPF

NORI, TOFU, REIFE SOJASAUCE, PILZSUD

GERÄUCHERTER SELLERIE IM SALZTEIG GEGART

ZWIEBELCREME, SPITZKOHL, PFIRSICH

GEBRATENE ARTISCHOCKE

SOMMERTRÜFFEL, PFIFFERLINGE, ARTISCHOCKENSUD

DRY AGED ROTE BETE

CHIMICHURRI, WILDER BROKKOLI, MAISPILZ

KÄSEWAGEN

VON UNSEREM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

SONNENBLUMENKERN - SALZKARAMELL EIS

ORIGINAL BEANS VIRUNGA, BROMBEERE, OXALIS, RUM POPROCKS

PETITS FOURS

KALTE ENTE
BUBBLE GUM EIS
GUGELHUPF MIT MOSCOVADOZUCKER & PECANNÜSSE

8 GANG MENÜ	195,00 €		8 GANG WEINMENÜ	150,00 €
7 GANG MENÜ	185,00 €	OHNE MELONE	7 GANG WEINMENÜ	140,00 €
6 GANG MENÜ	175,00 €	OHNE MELONE & PILZEINTOPF	6 GANG WEINMENÜ	125,00 €
5 GANG MENÜ	165,00 €	OHNE MELONE, PILZEINTOPF & SELLERIE	5 GANG WEINMENÜ	100,00 €

IHRE GASTGEBER WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND VIEL VERGNÜGEN

PETER BERGER	DAT PHAM	JESSICA DONCASTER	SEBASTIAN SCHUPP
SAKHINUR GAZIEVA	SELINA ROTHFUCHS	SANDRO GRÜNHEID	SIMONE WEBER
MICHAEL KAMMERMEIER	JIMMY LEDEMAZEL		



ALLE PREISE IN EURO UND INKLUSIVE MWST.
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Legende der Allergene und Zusatzstoffe,
sowie vegetarischen und veganen Speisealternativen.

LUNCHMENÜ

KLOSTERBROT & BUTTER, ÖL

AMUSE BOUCHE

LASSEN SIE SICH VON DEM WÖCHENTLICH WECHSELNDEN MENÜ

UNSERES KÜCHENCHEFS MICHAEL KAMMERMEIER

KULINARISCH ÜBERRASCHEN

PETITS FOURS

3 GANG MENÜ 100,00 €
4 GANG MENÜ 125,00 €

3 GANG WEINMENÜ 50,00 €
4 GANG WEINMENÜ 75,00 €

IHRE GASTGEBER WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND VIEL VERGNÜGEN

- PETER BERGER DAT PHAM JESSICA DONCASTER SEBASTIAN SCHUPP
- SAKHINUR GAZIEVA SELINA ROTHFUCHS SANDRO GRÜNHEID SIMONE WEBER
- MICHAEL KAMMERMEIER JIMMY LEDEMAZEL



ALLE PREISE IN EURO UND INKLUSIVE MWST.
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Legende der Allergene und Zusatzstoffe,
sowie vegetarischen und veganen Speisealternativen.