

NWDM: Norman Wegner Das Menü

Tatar vom Rind & geräucherte Schulter vom Kalb mit Onsenei & Crème Fraîche	*
Saiblingsfilet – mild gegart mit Rieslingkraut / Krabbe & Speck	*
Halbe französische Bauernente mit Apfelrotkohl / geschmälzten Klößen & kleinem Feldsalat	*
Zartbitter-Schokoladenmousse mit eingelegter Feige & Keksteig	
59,00 [4 Gänge] 49,00 [3 Gänge / ohne Saibling]	

Vorspeisen

Vitello Tonnato / Rucola Salat & gebackene Kapern	13,50
Gebeizter Schottenlachs / Rösti & Crème Fraîche	14,00
Tatar vom Rind & geräucherte Schulter vom Kalb mit Onsenei & Crème Fraîche	16,00
„Stulle“ - Geröstetes Brot / Frischkäse / Ei / geräuchertes Kalb / rote Zwiebel	13,00
Saiblingsfilet - mild gegart mit Rieslingkraut / Krabbe & Speck	16,00
Suppe vom Hokkaidokürbis mit Kernen & Kernöl	8,00

Hauptgerichte

Kürbis-Ingwer-Gnocchi mit Chorizoschmelze & Feldsalat	16,50
Gebratenes Filet vom Kabeljau mit Kartoffelstampf / roter Bete & Pommery-Senfsauce	24,50
Gebratenes Filet vom Seeteufel mit geschmälzten Bohnen / Kürbisgnocchi & Oliventapenade	28,00
Kachelfleisch vom Klosterschwein mit Nussbutterstampf / Spinat & Kürbis-Nuss-Salat	21,50
Halbe französische Bauernente mit Apfelrotkohl / geschmälzten Klößen & kleinem Feldsalat	28,00
Satis & Fy 300 g Rinderrückensteak mit Rosenkohl / gebackener Zwiebel & Sauce Bearnaise	28,50

Dessert

Eis & Sorbet Auswahl aus unserer Patisserie	7,50
Zartbitter-Schokoladenmousse mit eingelegter Feige & Keksteig	8,00
Kleines Überraschungsdessert im Glas	3,50