

Vegetarisches Lindenmenu

Kleiner Feldsalat 12
mit Feige, Ziegenfrischkäse, Granatapfel
Cranberry, Crouton und Cashewkerne
2020 Chateau de la Deidiere Rosè, Provence, Frankreich

Shiitake-Essenz 8
mit kleiner Sommerrolle und Tofu
2018 Gutedel trocken im Holzfass gereift, Winzerhaus St. Georgen, Baden, Deutschland

Beet von herbstlichem Gemüse 20/24
auf Sellerie-Blumenkohl-Püree
mit Walnuss und getrüffelten Polenta-Raviolis
2015 Rioja Reserva, Marques de Risqual, Spanien

Kleiner Käseteller 10
mit Früchtebrot, Feigensenf und Trauben
2019 Niepoort Fabelhaft, Tinto Cao, Barroca, Roriz, Portugal

oder

Apfel-Tarte 10
mit Mandel-Karamell-Eis
Golden Delicious Brand, im Eichenholz gereift, Weingut Faber, Baden, Deutschland

3 Gang Menu (ohne Suppe) 38
plus Weinbegleitung 0,1l 14
4 Gang Menu 44
plus Weinbegleitung 0,1l 17

Wenn Sie die Menus miteinander kombinieren möchten, gelten die a la carte Preise.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Rischmeyer`s Menu

Sashimi vom Thunfisch an Avocado, Gurke, Wakame, Hüttenkäse und Chili 2018 Sauvignon blanc trocken, Philip Kuhn, Pfalz, Deutschland *****	18
Steinpilz-Crème-Süppchen mit hausgemachtem Hirschschenken 2019 Niepoort Fabelhaft, Tinto Cao, Barroca, Roriz, Portugal *****	12
Offenes Raviolo von Seesungenstreifen Wurzelgemüse, Muscheln, Dill und Safran-Miso-Sud 2016 "Malossefeld" Chardonnay, Brenneisen, Baden, Deutschland oder	28/36
In Rotwein pochieretes Rinderfilet auf Pilzen, Petersilien- und Schwarzwurzel dazu Brasato-Agnolotti 2018 "Les Meysonniers" Crozes Hermitage Bio, Chapoutier, Rhone, Frankreich oder	36
Gebratener Rehrücken an Bramata-Birnen-Schnitte karamellisiertem Chicorée, wilden Heidelbeeren und Gorgonzola dolce 2017 "Bocchoris" Tianna Negre, Mallorca, Spanien *****	36
Opera Schnitte mit Mango und Passionsfrucht Muskatellersekt Weingut Faber, Baden, Deutschland	12
3 Gang Menu (ohne Suppe und Zwischengang) plus Weinbegleitung 0,1l	48 18
4 Gang Menu (ohne Zwischengang) plus Weinbegleitung 0,1l	56 23
5 Gang Menu (Fisch als Zwischengang) plus Weinbegleitung 0,1l	76 30

Wenn Sie die Menus miteinander kombinieren möchten, gelten die a la carte Preise.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen MwSt.