

Vorspeisen

Feldsalat geröstete Kerne
Parmesan I gebratener Speck
12,-

Sous-vide gegarter Schweinebauch I Garnelen-Wan-Tan
Thunfischsauce I Stielkapern
16,-

Gegrillter Pulpo
Cous cous I Oliven-Tapenade
Aioli
17,-

Getrüffeltes Kartoffel-Lauchsüppchen
Crostini I Creme fraîche I Entenschinken
10,-

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. und Bedienung.

Vegi Menü

Gebratener Ziegenkäse | Kürbiskern-Pesto

Linsensalat | karamellierte Birnen

**

Gefüllter Portobello

Parmesanschaum

Fregola-Sarda | Belper Knolle

**

Ofenschlupfer | Sabayone

Karamellierte Birnen | Latte-Machiato Eis

Menü

45,-

GERNE SERVIEREN WIR AUCH EIN ÜBERRASCHUNGS MENÜ

3-Gänge - 45,-

4-Gänge - 55,-

Hauptgerichte

Geschmorte Kalbsbäckchen

Rahmwirsing | Kartoffel-Frischkäseklößchen

28,-

Lammhüfte | Kräuterkruste

Ratatouille | wilder Broccoli

Kartoffelgratin

28,-

Rumpsteak mit Röstzwiebeln oder Kräuterbutter

Bratkartoffeln | Salat

31,-

Seeteufel

Garnelen | Stein-Champignons | getrocknete Tomaten

Lauchgemüse | Kartoffel-Ravioli

32,-

Rinderfilet | Steinpilz-Rahm

Gegrilltes Gemüse | Kartoffelgratin

36,-

Alle Preise in Euro inklusive MWST. und Bedienung.

WEEDENHOF MENÜ

Gegrillte Jakobsmuschel und Garnele

Cous-cous I Tomaten-Espuma

Zitronencreme

**

Lamm-Medailon I Kräuterkruste

Ratatouille I Parmesan-Chip

**

Rinderfilet I Steinpilzcreme

Grillgemüse I Kartoffelgratin

**

Törtchen von dunkler Schokoladen Mousse

Gewürz-Kirschen I Kakao Crumble

gesalzenes Karamell-Eis

**

Menü

69,-

Menü mit Weinbegleitung 0,1 l je Gang 85,-

Dessert

Espresso Gedeck

Espresso I Mini Schoko Küchlein I Vanille Eis

8,50

Nougat Palatschinken

Vanillesauce I Aprikosenragout

Pistazien-Eis

9,50

Ofenschlupfer I Sabayone

Karamellisierte Birnen I Latte-Macchiato-Eis

10,50

Törtchen von dunkler Schokoladen--Mousse

Gewürz-Kirschen Kakao-Crumble,

gesalzene Karamell-Eis

12,-