

FIENSMECKER MENÜ

Mittwoch, Donnerstag & Sonntag 17:00 - 20:30 Uhr | Freitag und Samstag 17:00 - 21:00 Uhr

VLET BEET

Zwiebelcreme, Erde, Rosenkohl, Champignon
und Kartoffel

- VEGETARISCH -

SELLERIESUPPE

Niedertemperatur gegarter Schweinebauch, gebeizter
Staudensellerie und Birne

POCHIERTE FJORDFORELLE

Fermentierte Topinambur, geräucherter Joghurt,
Dillöl und Boskop Apfel

IN KRÄUTERN GEBRATENES RINDERFILET

Zwiebelpüree, Brokkoli,
gebratene Pilze und Pariser Kartoffeln

VLET PUDDING

Warmer Auflauf mit kandierten Früchten,
Vanillesoße und Mandarinsorbet

KÄSEVARIATION NACH WAHL DES KÜCHENCHEFS

Beerenchutney, Senf und Nuss- und Fruchtbrot

SECHS-GÄNGE-MENÜ

Korrespondierende Getränke 48
inkl. 1 Champagner zum Empfang &
1 Kaffeespezialität

VIER-GÄNGE-MENÜ 69

Ohne "Pochierte Fjordforelle"
Wahlgang: Dessert oder Käse
Korrespondierende Getränke 36
inkl. 1 Champagner

FIENSMECKER MENÜ

Mittwoch, Donnerstag & Sonntag 17:00 - 20:30 Uhr | Freitag und Samstag 17:00 - 21:00 Uhr

VEGAN

VLET BEET VEGAN

Zwiebelcreme, Erde, Rosenkohl, Champignon
und Kartoffel
- VEGETARISCH -

GESCHMORTER CHICOREE UND BIRNE VEGAN

Schwarzwurzelkroketten, schwarzer Trüffel
und Kerbel

SELLERIESUPPE

Gebeizter Staudensellerie und Birne

PULLED PILZ

Barbecue-Soße, Apfel-Kraut-Salat,
Zwetschgen-Roggen-Brot und Liebstockelcreme

KAMUT-HARTWEIZEN-NUDELN

Schwarze Linsen, Miniwirsing
und Möhrensoße

APFEL UND MARZIPAN

Rumrosinen, Vanille, eingelegter Apfel,
Marzipanstreusel und Zartbittersoße

SECHS-GÄNGE-MENÜ

Korrespondierende Getränke 48
inkl. 1 Champagner zum Empfang &
1 Kaffeespezialität

VIER-GÄNGE-MENÜ 69

Ohne "Pulled Pilz"
Wahlgang: Dessert oder Käse
Korrespondierende Getränke 36
inkl. 1 Champagner