

MENY

GROSSE SJU RÄTTERS MENY

Entenleber

Ankleverterrin med kvittenmarmelad och rostad brioche

Flammkuchen

Tysk pizza med bacon, lök, kummin och gräddfil

Maultaschen

Torsk och havskräftsfyllda pastaknyten med bakad tomat och smörad havskräftbuljong

Saibling

Bakad rimmad röding med blomkål, regnbågsrom och smörad citronsås

Gefüllte Wachteln

Färserad vaktel med jordärtskocka, vinägerkokt lök och tryffelsås

Kirsch

Körsbärssorbet med chokladkaka, vaniljkräm spritade körsbär och körsbärsskum

Berliner

Friterad sockermunk med plommonsylt och vaniljkräm

685/person

Dryckespaket Grosse

635/person

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Original

Bacon, lök, kummin och gräddfil

165

Flammkuchen Vegetarisk

Topping varierar efter säsong

195

Vänligen meddela oss om du har några allergier

KLEINE FEM RÄTTERS MENY

Flammkuchen

Tysk pizza med bacon, lök, kummin och gräddfil

Maultaschen

Torsk och havskräftsfyllda pastaknyten med bakad tomat och smörad havskräftbuljong

Saibling

Bakad rimmad röding med blomkål, regnbågsrom och smörad citronsås

Gefüllte Wachteln

Färserad vaktel med jordärtskocka, vinägerkokt lök och tryffelsås

Kirsch

Körsbärssorbet med chokladkaka, vaniljkräm spritade körsbär och körsbärsskum

585/person

Dryckespaket Kleine

495/person

sekt

MENU

GROSSE SEVEN COURSES MENU

Entenleber
*Duck liver terrine with quince marmalade
and roasted brioche*

Flammkuchen
*German pizza with bacon, onion, cumin and
sour cream*

Maultaschen
*Cod and langoustine filled pasta with baked
tomatoes and buttered langoustine broth*

Saibling
*Baked cured char with cauliflower, rainbow
trout row and buttered lemon sauce*

Gefüllte Wachteln
*Stuffed quail with jerusalem artichoke,
pickled onion and truffle sauce*

Kirsch
*Cherry sorbet with chocolate cake, vanilla
custard, drunken cherries and cherry foam*

Berliner
*Deep fried sugar donut with plum jam and
vanilla custard*

685/PERSON

Beverage pairing Grosse
635/person

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Original 165
Bacon, onion, cumin and sour cream

Flammkuchen Vegetarian 195
Topping after season

Please let us know if you have any allergies

KLEINE FIVE COURSES MENU

Flammkuchen
*German pizza with bacon, onion, cumin and
sour cream*

Maultaschen
*Cod and langoustine filled pasta with baked
tomatoes and buttered langoustine broth*

Saibling
*Baked cured char with cauliflower, rainbow
trout row and buttered lemon sauce*

Gefüllte Wachteln
*Stuffed quail with jerusalem artichoke,
pickled onion and truffle sauce*

Kirsch
*Cherry sorbet with chocolate cake, vanilla
custard, drunken cherries and cherry foam*

585/PERSON

Beverage pairing Kleine
495/person

sekt