

Vorspeise

Salat von Wassermelone und Aprikosen,
Feta, Joghurtsauce
12,00

Kalbs-Ravioli in Salbeibutter,
getrocknete Tomaten, Grana Padano
15,00

Calamaretti
Tomaten-Olivensugo,
Kartoffel-Carpaccio, Gremolata
16,00

Geeiste Gurken-Buttermilch- Suppe
mit Räucherlachs und Croutons
8,50

Vegi-Menü

Burrata mit Pesto Rosso
Edamame, Sesam, Brot-Stick

**

Auberginen Medaillon im Parmesan-Brotmantel
Pfifferlinge
Tomaten-Sugo, Belper Knolle

**

Mascapone-Limonen Mousse
Himbeer coulis, Zitronen crumble
gesalzenes Karamell-Eis

42,00

GERNE SERVIEREN WIR AUCH EIN ÜBERRASCHUNGS MENÜ

3-Gänge 45,00

4-Gänge 59,00

Hauptgerichte

Geschmorte Rinderschulter, Aprikosen
Wurzelgemüse, gebratene Drillinge
26,00

Kotelette vom Iberico Schwein
Pfifferlinge
Mediterranes Gemüse, Pommes Dauphin
28,00

Weißer Heilbutt und Garnele
Pimentosauce, Paella-Reis
29,00

Rumpsteak, Zwiebel-Senfhaube
gebratenes Gemüse, Kartoffelgratin
34,00

Weedenhof-Menü

Rinder-Carpaccio
Grana Padano, Rucola
Zitronencreme

**

Wolfsbarsch-Filet
Garnelen-Zitronen-Ravioli
Artischocke

**

Kalbsfilet, Pfifferlinge
Selleriepüree, Pommes Dauphin

**

Rhabarber-Tonkabohnen Mousse,
marinierte Erdbeeren, Kakao-Crumble
Himbeer-Sorbet

Menü in 4-Gängen
72,00

Menü mit Weinbegleitung 0,1 l je Gang 89,00

Dessert

Espresso Gedeck
Espresso, Mini Schoko Küchlein, Vanille Eis
8,50

Tonkabohnen Creme brûlée
mit Vanille-Eis
9,00

Mascapone Mousse
Himbeer Coulis, Zitronen crumble
Gesalzenes Karamell-Eis
10,50

Rhabarber-Tonkabohnen Mousse
marinierte Erdbeeren, Kakao Crumble
Himbeer Sorbet
11,50