

Perlach Acht Menü

Hausgebeizte Entenbrust mit Johannisbeersoße an Waldorfsalat

Tomatenessenz mit Tomate-Mozzarella-Ravioli

Rosa Hirschrücken Sous-vide gegart mit Rotweinsauce,
gebratener Kürbis-Polenta und Dicke Bohnen-Stampf

Dunkles Schokoladen-Orangenmousse mit Gewürzorange
oder

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf

4 Gang Menü - 53,90€

Inklusive Weinbegleitung 0,1l **69,90€**

Alle Gänge vom Menü sind auch einzeln bestellbar

Bitte lassen Sie uns wissen, sollten Sie detaillierte Informationen zu möglichen Auslösern
von Allergien benötigen!

Da in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten auch gluten-, ei-, milch-, sellerie-, erdnuss- und nussaltige
Zutaten verwendet werden, können kleinste Spuren von Allergenen nicht 100% ausgeschlossen werden.

Vorspeisen

Ziegenkäse-Creme Brûlée mit gelber Bete und Salatbukett	9,50€
Mariniertes Broccolitarar auf gelber Bete	8,90€
Lachstatar asiatisch mariniert mit Gurke und Avocado	11,90€
Geräucherte Paprikasuppe mit gebratener Garnele	7,90€
Kleiner gemischter Blattsalat mit Senfdressing	4,50€
Großer gemischter Blattsalat mit Senfdressing	7,50€

Hauptgerichte

Piccata von der Aubergine auf Tomatenspaghetti	12,90€
Großer Blattsalat mit Senfdressing und gebratenen Knoblauchgarnelen	15,90€
Spaghetti mit Mangold und Kirschtomaten in Knoblauchöl (vegan)	12,90€
Chilispaghetti in Knoblauch-Chili-Olivenöl mit Kirschtomaten, gebratenen Garnelen und Grana Padano	16,90€
Gebratenes Zanderfilet mit Beurre Rouge, Kartoffelstampf und Mangold	21,90€
Gebratene Maispoularde mit Rosmarin-Jus, Kräuterkartoffeln und glacierten Karotten	19,90€
Geschmorte Ochsenbacke in Rotweinsobé mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und Speckbohnen	21,90€

Desserts

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Salzkaramell-Eis	7,50€
Waldbeerterrine mit Beerenragout	6,90€
Espresso Affogato	4,90€
Zum Dessert empfehlen wir unseren Süßwein 5cl	3,50€
<i>Huxelrebe Spätlese Weingut Julia Schittler, Rheinhessen 10%</i>	