



Dégustationsmenü
Thielemann kocht
19. September 2020

Löwenzahn geschmort
Octopus* und ZucchiniGemüse

Feines Risotto
mit Steinpilzen und Kalbsbries

Seeteufel* im Ganzen gebraten
glasierter Trevisano, Tomaten

Prime Rib of Beef
rosa gebraten
Kartoffel-Spitzkrautragout, Elixir

Topfen-Grießschnitte
mit Zwetschgenröster und Eis

5 Gänge 88,00 €

4 Gänge 78,00 €
Seeteufel oder Rind zur Wahl

3 Gänge 58,00 €
vegetarisch

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

*Wir sind BIO zertifiziert (DE-ÖKO-006)! All unsere Menüzutaten und Getränke stammen, soweit nicht anders gekennzeichnet, aus Betrieben mit BIO Zertifizierung und zum Teil aus unserer eigenen BIO Landwirtschaft (DE-ÖKO-003). *Fische und Meeresfrüchte sind hiervon ausgenommen, stammen jedoch aus nachhaltigem Fischfang (longline-catch)*