



Dégustationsmenü
Thielemann kocht
30. & 31. Oktober 2020

Gebackene Schwammerl und Ochsentatar
mit Schnittlauchschmand

Feines Risotto mit Kalbskopf
Lauch und Portwein

Seeteufel* aus dem Holzofen
mit Blumenkohl und Petersilie

Zart geschmortes Kronfleisch
mit Schwarzwurzeln, Püree und kräftiger Soße

Rotwein-Kirschnitte
mit Sonnenhausener Quitten und Rahmeis

5 Gänge 88,00 €

4 Gänge 78,00 €

Seeteufel oder Kronfleisch 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 Fang (longline-catch) oder wasserreicher Fischzucht. **nicht bio-zertifiziert.*