



DIE GRAIFEN

KULINARIK & WEINE

Kleines Menü

Suppen Trio

10,90€

Geschmortes Kalbsbäckchen im eigenen Sud

Getrüffeltes Kartoffelpüree, junges Lauchgemüse, gebratene Pfifferlinge

36€

Crème brûlée

8,50€

Menüpreis: 54€

Großes Menü

Tatar vom Gelbflossenthunfisch mit Sesam

Papaya-Relish, milde Zitrusmarmelade, Salicorne, Soja-Limettenschaum, Kaviar

22€

Steinbutt Ravioli

Junger Pinien-Spinat, Krustentier-Safranschaum

22,50€,

Filet vom Loup de Meer unter der Kräuterkruste

Kichererbsen-creme, feines Ratatouille, Mojo Verde, gebackene Kapern

Als Zwischengang: 24€

Als Hauptgang: 30€

Rinderfilet Rossini

Ochsenschwanzragout, Pfifferling-Risotto, zweierlei von der Karotte und Brokkoli

45€

Pochierte Schnitte von der Valrhona Schokolade

Geflämmter Baiser, Himbeer-Sorbet

12€

Als 5-Gang Menü: 103€

Als 4-Gang Menü ohne Fisch mit Steinbutt Ravioli: 88€

Als 4-Gang Menü mit Fisch ohne Ravioli: 92€