



**DIE GRAIFEN**  
KULINARIK & WEINE

**Kleines Menü**

**Suppen Trio**

10,90€

**Eifler Rinderrücken rosa gebraten**

Petersilien-Knöpfele, gebratene Blumenkohlrösschen, Sauce béarnaise, Röstzwiebeln

37€

**Crème brûlée**

8,50€

Menüpreis: 55€

**Großes Menü**

**Entenleberschnitte mit Riesling-Auslese Gelee**

Zweierlei vom Weinbergpfirsich, Walnuss, Brioche

26€

**Hummer Ravioli**

Junger Pinien-Spinat, Krustentier-Safranschaum

24,90€

**Filet vom Heilbutt an Vermouth-Miesmuschel Velouté**

Kartoffel-Brandade Püree, Spitzkohl-Cashewkern Gemüse, Kaviar

Als Zwischengang: 26€

Als Hauptgang: 34€

**Rosa gebratener Hirschkalbrücken an barrique Portweinjus**

Zwetschgen, Kürbis, Möhre, Herbstpilze, gebratene Haselnusspolenta

44€

**Tiramisu von Valrhona ivoire Schokolade und Tonkabohne**

Pistaziencreme, Waldbeeren, Whisky-Karamelleis

12€

Als 5-Gang Menü: 109€

Als 4-Gang Menü ohne Fisch mit Hummer Ravioli: 94€

Als 4-Gang Menü mit Fisch ohne Ravioli: 96€

Weinbegleitung 0,1l zum Großen Menü: 4 Gang 36€ / 5 Gang 45€