DIE GRAIFEN
KULINARIK & WEINE

Kleines Menü

Suppen Trio
10,90€

Rosa gebratenes Rinderrückensteak
Jus, Polenta, Sommerliches Gemüse, Pfifferlinge,
38€

Creme brûlée
8,50€

Menüpreis: 55€

Großes Menü

Roh marinierter Kaisergranat und Hummer Canneloni
Soja-Limettenschaum, Salicorn, Avokado-creme, Zitrusaromen, Seefenchel
27€

Gebackenes Kalbsbries an Sherryschaum
weiße Zwiebelsoubise, Pinienspinat, gebratene Pfifferlinge
als Zwischengang: 18€
als Hauptgang: 36€

Gebratenes Filet vom Adlerfisch
Meeresfrüchte, Paprikarisotto, Lauchzwiebeln, Safranschaum
als Zwischengang: 28€
als Hauptgang: 36€

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken an Portweinjus
Glasierte Zwetschgen, Rübengemüse, Kartoffelkrapfen, Pastinakenpüree
46€

Delice von der Karamellschokolade mit Knusperboden
Brombeer-Graniteé, Salzkaramell, gebrannte Pistazien
16€

Als 5 Gang Menü: 115€
als 4 Gang Menü ohne Fisch mit Bries: 95€
als 4 Gang Menü mit Fisch ohne Bries: 100€

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