

FIENSMECKERMENÜ

FIENSMECKER MENU

SAIBLING UND SCHWERTMUSCHEL A,B,N,C,K,J

Kohl, Apfel, Zwiebel und Speck

KÜRBISSUPPE J,H,K,G,I

Geräucherter Ziegenfrischkäse und VLET Kürbiskerne

GEBEIZTER REHRÜCKEN C,A

Fermentierte Heidelbeeren, Champignons und Wacholdermayonaise

GEBRATENES ROTBARSCHFILET A,D,G,I

Gebratene Kartoffelwürfel, Schmorgurke, Rote Bete - Schaum und Meerrettich

ZWETSCHGE A,C,G,H

Zuckerrübeneis, Amaranth und Joghurt

KÄSEVARIATIONEN NACH WAHL DES KÜCHENCHEFS

Beerenchutney, Senf, Nuss- und Fruchtbrot

SECHS-GÄNGE-MENÜ

Weinbegleitung

€ 89,00

€ 48,00

FÜNF-GÄNGE-MENÜ

Wahlgang: Dessert oder Käse

Weinbegleitung

€ 79,00

€ 42,00

VIER-GÄNGE-MENÜ

ohne Saibling und Schwertmuschel

Wahlgang: Dessert oder Käse

Weinbegleitung

€ 64,00

€ 36,00

DREI-GÄNGE-MENÜ

ohne Saibling und Schwertmuschel & Kürbissuppe

Wahlgang: Dessert oder Käse

Weinbegleitung

€ 54,00

€ 24,00

CHAR AND SWORD SHELL A,B,N,C,K,J

Cabbage, apple, onion and bacon

PUMPKIN SOUP J,H,K,G,I

Smoked goat cheese and VLET pumpkin seeds

MARINATED SADDLE OF VENISON C,A

Fermented blueberry, mushrooms and juniper mayonnaise

FRIED FILLET OF REDFISH A,D,G,I

Fried potato cubes, gherkin, beetroot foam and horseradish

PLUM A,C,G,H

Sugar beet ice cream, amaranth and yoghurt

CHEESE VARIATION OF CHEF'S CHOICE

Berry chutney, mustard and nut bread

SIX-COURSE-MENU

Wine accompaniment

€ 89.00

€ 48.00

FIVE-COURSE-MENU

selectable course: cheese or dessert

Wine accompaniment

€ 79.00

€ 42.00

FOUR-COURSE-MENU

without char and sword shell

selectable course: cheese or dessert

Wine accompaniment

€ 64.00

€ 36.00

THREE-COURSE-MENU

without char and sword shell & pumpkin soup

selectable course: cheese or dessert

Wine accompaniment

€ 54.00

€ 24.00