

# Friday & Saturday Lunch

## **Grevenhof-Forelle**

Mandarine, Kapuzinerwurzel und Dashi

## **Gans vom Hof Zelyk**

Ballottine von der Keule, gebeizte Brust,  
Puntarella und Topinambur

## **Kalbsonglet**

Algen, Rettich und Unagi-Sauce

## **»Frischling aus Fürstenberg«**

Bauch und Rücken, karamellierte Schwarzwurzeln  
und Rouennaiser Sauce

## **Parfüm des Winters**

Vacherin Mont-d'Or, Maronen und Trüffel- Vinaigrette

## **oder**

## **Indische Karotte**

Kardamom-Eis, Kumquats, Sesam und Gewürzstraße

Menü:

Weinbegleitung pro Glas 0,1l

3 Gänge € 50

3 Gläser € 29

4 Gänge € 65

4 Gläser € 39

5 Gänge € 80

5 Gläser € 49

# Friday & Saturday

## Veggie lunch

### **Nordischer Hotdog**

Gelbe Bete, Sauerkraut und hausgemachter Braunkäse

### **Maisgrieß**

Kapuzinerwurzel, Eis aus Steckrübchen und schwarzem Knoblauch

### **Käsespätzle**

Knollenziest, Bergkäse und Zwiebeln

### **»Spaziergang über das Kohlfeld«**

gratinierter Sprossenkohl unter der Kümmelkruste  
und winterliche Wurzelgemüse

### **Parfüm des Winters**

Vacherin Mont-d'Or, Maronen und Trüffel- Vinaigrette

### **oder**

### **Indische Karotte**

Kardamom-Eis, Kumquats, Sesam und Gewürzstraße

Menü:

3 Gänge € 45  
4 Gänge € 58  
5 Gänge € 70

Weinbegleitung pro Glas 0,1l

3 Gläser € 29  
4 Gläser € 39  
5 Gläser € 49