

dieter grubert's
großes degustationsmenü

erstens

gebratene **gänsestopfleber**
rote bete / erbsen / blumenkohl / apfel 21
a / b / g

zweitens

warmgeraucher **nori-lachs** mit zitronengras
blattspinat / quinoa / bärlauch 21
a / g / n

drittens

steinbutt „polnisch“ mit flusskrebssauce
spitzkohl / artischoke 21
a / g / n

viertens

brust vom **perlhuhn** mit purple-curry
karotte / trompetenpilze / safran-kartoffel 21
a / g / n

fünftens

es gibt käse
erdbeersenf / tomatenkonfitüre 18
a / g

sechstens

geschmolzenes **topfenklößchen** mit basilikum-joghurt-eis
pflaume / nektarine / mohn / hanf / pumpernickel 13
a / c / e / g / n

menüpreis 90

in **obiger abfolge**
eine individuelle menügestaltung führt zu veränderten preisen

weinbegleitung zum großen menü 56

zu jedem gang ein glas á 0,1l bzw. 5cl bei süßweinen
n

dieter grubert, pascalé schafnitzel & hanno lattwesen
wünschen ihnen einen genussvollen abend !

allergen-information

a: gluten b: krebstiere c: eier d: fisch e: erdnüsse f: soja g: milch h: nüsse i: sellerie j: senf k: sesamsamen l: lupine m: weichtiere

n: schwefeldioxid / sulfid