

À la carte

*Geflügelessenz
mit Parmesan, Eigelb & Olivenöl*

10

*Pastrami vom Kalbstafelspitz
mit confierter Rotgarnele, BBQ-Blumenkohl & Mais*

18

≈

*Gebratene Entenbrust
mit Xeres-Jus, Pfirsich, Karotten & Zucchini-Tarte*

28

*Gebratener Seeteufel
mit Rotweinsauce, Steinpilzen, Spinat-Creme & Gnocchi*

29

≈

*Crème Brûlée
mit Kaffeeis*

11

*Käseteller
mit Essignüssen & Feigensenf*

14


Kreuz
blume
hotel & restaurant

Menü

*Gebeizte Eismeerforelle
mit Erbsen, Radieschen & Shitake-Pilze*

14

≈

*Geschmortes Bürgermeisterstück
mit dicken Bohnen, Fenchel & Oliven-Ciabatta-Knödel*

26

≈

*Nougat
mit Cassis & Meringue*

12

Menüpreis

45

*Rote-Linsen-Falafel
mit Harissa, geschmorte Paprika, Staudensellerie & Minze*

12

≈

*Auberginentaschen
im Pilz-Sud mit Ricotta, Austernpilzen & Basilikum-Arancini*

22

≈

*Mohn-Clafoutis
mit weißer Schokolade & Zwetschgen*

12

Menüpreis

39



Kreuz
blume
hotel & restaurant