

M32 Dinner Menü

VORSPEISEN

Brotsalat M32 mit Sardellenfilet und Parmesan	18.00
Schinken und Filet vom Reh mit herbstlichen Rüben	21.00
Bunter Salat mit Karamell-Nüssen, Gemüse und Birne	18.00
Gebeizter Saibling auf Hokkaido und gepickeltem Neapel Kürbis	20.00
Zweierlei von der Rübe mit Buttermilch	17.00

SUPPEN

Pikante Fischsuppe mit Gemüse und Krebsen	11.50
Kürbis-Bouillon mit Einlage	10.50

PASTA UND ZWISCHENGERICHT

Raviolini mit getrüffeltem Parmesancreme und Wildschweinsugo	18.00/24.00
Blunze vom Grill mit Bratapfel, Parmesan und Erdäpfelpüree	18.00/24.00
Gratinierter Portobello-Pilz gefüllt mit mediterranem Gemüse	18.00

CUT OF THE DAY

Gentleman´s Cut	280g	38.00
Ladies Cut	180g	29.00
(serviert mit Grillgemüse und Gewürzbutter)		

HAUPTSPEISEN

Gebackener Ochsenfleisch auf Rosmarin-Rahmerdäpfel	26.00
Gegrilltes Reinankenfleisch auf pikantem Quittenrisotto	30.00
Im Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren	28.00
Im Ganzen gebratene Bauernente mit Apfel-Rotkraut und Knödelauflauf	p.P 34.00
Gebratenes Hirschkalbsteak mit Kartoffel-Baumkuchen und Johannisbeeren	38.00

**Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gerne ein Überraschungsmenü zu
3/4/5-Gänge 48.00/62.00/72.00**

Gedeck pro Person 3,- / Gebäck extra 1,20

Wichtige Informationen zu den Allergenen - Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften-EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011-Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien, oder Unverträglichkeiten auslösen können. Für die detaillierte Karte mit den Allergenen Stoffen fragen Sie unsere Mitarbeiter.

*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen **nur tischweise** ausstellen können. Alle Preise verstehen sich inklusive Steuern und Abgaben in Euro.