

## M32 Dinner Menü

### VORSPEISEN

Kaninchenfilet mit Speckmantel und rotem Zwiebelconfit	21.00
Tartar vom gebeiztem Seesaibling mit Avocado	20.00
Winterlicher Blattsalat mit gebackenem Ochsenfleisch und Kürbismus	18.00
Vegetarische Variante: Winterlicher Blattsalat mit eingelegten Pilzen und Kürbismus	16.00

### SUPPEN

Paradeiser Fischsuppe mit frischem Basilikum und Spinat	11.50
Erdäpfel Lauchsuppe mit Rosmarin Weißbrot	10.50

### PASTA UND ZWISCHENGERICHT

Getrüffelte Ravioli im Gemüse Ragout mit Salzeibutter	20.00/26.00
Tagliolini mit Schmorzwiebel, Pilzcreme und Pesto	20.00/26.00

### HAUPTSPEISEN

Geschmorter Sellerie mit Erdnussbutter und Kohlsprossen	24.00
Gegrilltes Zanderfilet auf Erdäpfel Dillcreme und roten Rüben	32.00
Im Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren	27.00
Freiland Bauernente mit Bratapfelkraut und Knödelauflauf	p.P 32.00
Ribeye Steak vom Black Angus Rind mit gegrillten Artischocken, roten Paprika und Eräpfel	36.00

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

Gedeck: temperierte Butter und großartigen Sauerteigbrot von Joseph Brot 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.