

M32 Dinner Menü

VORSPEISEN

Kaninchenfilet mit Speckmantel und Salat vom eingelegten Gemüse	21.00
Tartar vom gebeizten Seesaibling mit Avocado	20.00
Winterlicher Blattsalat mit gebackenem Ochsenschlepp und Kürbismus	18.00
Vegetarische Variante: Winterlicher Blattsalat mit Karotten und Nüssen	16.00

SUPPEN

Paradeiser Fischsuppe mit frischem Spinat	11.50
Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Rosmarin Weißbrot	10.50

PASTA UND ZWISCHENGERICHT

Getrüffelte Ravioli mit Ochsenragout und Pilzen	20.00/26.00
Tagliolini mit feinem Gemüsesugo, Kräuteröl und Parmesan	20.00/26.00

HAUPTSPEISEN

Geschmorter Sellerie mit Erdnussbutter und Kohlsprossen	24.00
Gegrilltes Wallerfilet auf Safran Graupenrisotto	32.00
Ribeye Steak vom Black Angus Rind mit gegrillten Artischocken, Paprika und Wedges	36.00
Steak vom Hirschkalb auf Kürbis, Walnussgnocchi und Kohlsprossen	32.00
Im Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	27.00

Gedeck: temperierte Butter mit großartigem Sauerteigbrot von Joseph Brot pro Person 3.00
Gebäck extra 1,20

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

*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen **nur tischweise** ausstellen könne.

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.

