Speisekarte RESTAURANT

„ROOTS Menü“

Geflammter Gin Lachs I Alblinsen I Pommery Senf

XXX

Optional:

Ochsenschwanzessenz I Praline I Meerrettich Croustini

XXX

Duett vom Kalb I Portweinjus I Wintergemüse I Kartoffel-Selleriepüree

XXX

Feines von der belgischen Callebaut Schokolade

3-Gang (ohne Suppe) 68€ 4-Gang 80€

Vorspeisen:	**€**
Marinierte Pflücksalate vom Keltenhof I Rohkostsalate I Kresse	**10,5**
Beef Tataki I Asia Salat I Wasabi-Erdnusscrunch I Miso Mayo	**20,5**
Geflammter Gin Lachs I Alblinsen I Pommery Senf	**19,5**
„ROOTS“ Rindertatar I Eigelb I Röstbrot	**21,5** **Als HG: 26,5**

Suppen:	
Ochsenschwanzessenz I Praline I Meerrettich Croustini	**12,5**
Bouillabaise I Knoblauchbrot I Safranfond	**12,5**

Hauptgänge:	
Ricotta Rucola Gnocchi I Parmesancreme I Gegrilltes Gemüse	**26,5**
Duett vom Kalb I Portweinjus I Wintergemüse I Kartoffel-Selleriepüree	**36,5**
Rindersteak I Zwiebel-Senfkruste I Kartoffelgratin I Breite Speckbohnen	**37,5**
Saiblingsfilet I Rieslingsoße I Babyspinat I Duftreis	**38,5**

Desserts:	
Feines von der belgischen Callebaut Schokolade	**14,5**
„ROOTS Käseauswahl“ I Schwarze Nüsse I Feigensenf I Rosinen-Feigenbrot	**16,5**
Espresso Martini Vodka | Kaffeelikör | Zuckerlikör	**7**

Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten und Zusatzstoffen finden Sie in unserer separaten Allergikerkarte.
Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter im Service nach der Allergikerkarte