

Speisekarte RESTAURANT

„ROOTS Menü“

Gebratene Salatherzen | Karamellisierter Ziegenkäse | Lavendelhonig

XXX

Optional:

(Weiße Tomatensuppe | Basilikumeis | Bruschetta)

XXX

Rosa Kalbstafelspitz | Kräuterseitlinge | Ofengemüse | Polentataler

XXX

Geeistes Champagnersüppchen | Sommerbeeren | Pfefferminzöl

3-Gang (ohne Suppe) 60€ 4-Gang 68€

<u>Vorspeisen:</u>	€
Marinierte Pflücksalate Rohkostsalate Kresse	9,5
Gebratene Salatherzen Karamellisierter Ziegenkäse Lavendelhonig	16,5
Zweierlei vom Gelbflossen-Thunfisch Avocado Apfel	21,5
„ROOTS“ Rindertatar Eigelb Röstbrot	19,5
	Als HG: 24,5
<u>Suppen:</u>	
Weiße Tomatensuppe Basilikumeis Bruschetta	9,5
Doppelte Rinderkraftbrühe Entenleber-Ravioli Steinpilzschaum	10,5
<u>Hauptgänge:</u>	
Gomaringer Nudeln Rahmpfifferlinge Petersilienpesto Wildkräuter	24,5
Rosa Kalbstafelspitz Kräuterseitlinge Ofengemüse Polentataler	34,5
Rindersteak „Surf `n` Turf Riesengarnelen Kartoffelgemüse Portweinjus	37,5
Weißes Heilbuttfilet Tomaten-Chilifond Mariniertes Meeresspargel Drillinge	39,5
<u>Desserts:</u>	
Geeistes Champagnersüppchen Sommerbeeren Pfefferminzöl	13,5
Variation von der „Waldenbucher-Schokolade“ 🍫	13,5

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