



DIE GRAIFEN

KULINARIK & WEINE

Kleines Menü

Suppen Trio
10,90€

Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren
Deutscher Stangenspargel, Sauce béarnaise, Salbei-Kartoffeln
29€

Crème brûlée
8,50€

Menüpreis: 48€

Großes Menü

Roh marinierter Kaisergranat
Avocado-creme, gebackener Thai-Spargel, Soja-Limettenschaum, Zitrus Marmelade
20€

Schaumsuppe vom weißen Spargel
Röstzwiebel-Pesto, gebratene St. Jakobsmuschel, Sesamöl
11€

Filet von der Goldbrasse in Safran-Anis Sud
Krustentierrisotto, geschmorte Tomaten, Rosmarin-Öl
Als Zwischengang: 22€
Als Hauptgang: 29€

Hirschkalbrücken an Süßholzwurzeljus
Blumenkohl-Mousseline, Dauphine Kartoffeln, Junges Gemüse, Morcheln
42€

Zitronenquarkmousse mit milder Zitrusnote
Geschmorter Rhabarber, Karamellisierte Strudelteigblätter, Joghurt-Limetteneis
11€

Als 5-Gang Menü: 98€

Als 4-Gang Menü ohne Fisch: 80€

Als 4-Gang Menü mit Fisch ohne Suppe: 89€