

GENIESSER MENÜ IM “DOROTHEENHOF”

Jakobsmuschel

mit Gewürzbrioche, Friséesalat
und Granatapfel Chutney
(8,a,b,j,l)

Geschmorte Backe vom Wiesenkalb

mit Wirsing und süß-saurem Kürbis
(8,g,l)

Gurken Estragon Sorbet

(11,i,l)

Rücken vom Duroc Schwein

in Aromaten glaciert
mit Rotweinbutter, Sauerkraut, Karotten und Rotwurst²
(8,a,c,i,l)

Bratapfelmousse im Baumkuchenmantel

Rumbeeren und Zimteis
(8,a,c,g,l)

5 GANG MENÜ

59,00 €

BEGLEITENDE WEINREISE

35,00 €

Inhaltsstoffe

1	mit Farbstoff	a	Gluten
2	mit Konservierungsstoff	b	Krebstiere
3	mit Antioxidationsmittel	c	Eier
4	mit Geschmacksverstärker	d	Fische
5	geschwefelt	e	Erdnüsse
6	geschwärzt	f	Soja
7	mit Phosphat	g	Milch
8	mit Milcheiweiß	h	Schalenfrüchte
9	koffeinhaltig	i	Sellerie
10	chininhaltig	j	Senf
11	mit Süßungsmittel	k	Sesamsamen
12	gewachst	l	Schwefeldioxid und Sulphite
		m	Lupinen
		n	Weichtiere