

QVier 11.06.2026		
	Feuer ist unser Werkzeug. Ohne Effekte. Ohne Show	
VORSPEISEN	BALLOTINE VON DER WACHTEL <i>PERIGORD TRÜFFELVINAIGRETTE</i> GEASCHTER BLUEFIN TUNA <i>SPICY KOHLRABI, TREVISANO</i> ROSA KALBSTAFELSPITZ <i>PFIFFERLINGE, KAPERN, PARMESANÖL</i> KOPFSALAT VOM SAFRANBERG <i>JABUGO CHORIZO, PARMESAN, WALNÜSSE</i>	28,00 32,00 32,00 19,00
TAGESSUPPE	VON BAYRISCHEN PFIFFERLINGEN <i>ROTGARNELE</i>	17,00
VEGETARISCH	SCHWARZES PIEMONTESER RISOTTO <i>PFIFFERLINGE, FONDUTA NAGE</i>	28,00
	VORSPEISEN / VEGETARISCH	Wir akzeptieren nur bargeldlose Zahlungsmittel

	Feuer ist unser Werkzeug. Ohne Effekte. Ohne Show.	
HAUPTGERICHTE VOM GRILL	ATLANTIK SEETEUFEL AMALFI MAYONAISE	39,00
	GLASIERTE ZARTE KALBSHAXE SAUCE NATURELLE	46,00
	BLACK ANGUS FLACHE RIPPE SCHALOTTENSOSSE	49,00
TAGESBEILAGE	GRÜNER SPARGEL, JUNGE ZWIEBELN ZARTER FENCHEL, KOHLRABI DRILLINGE	
NACHSPEISE	GEBACKENENS HOLLERKÜCHERL VANILLE-TOPFENSOSSE, ERDBEERSORBET	16,00
KÄSE	BLUE STILTON PORTWEIN	18,00
MENÜ	5 – GÄNGE RUNDREISE THOMAS THIELEMANN KOCHT FÜR SIE DIE DAZU PASSENDE WEINBEGLEITUNG ZUM MENÜ	105,00 75,00
	HAUPTGÄNGE / NACHSPEISEN	Wir akzeptieren nur bargeldlose Zahlungsmittel

	Feuer ist unser Werkzeug. Ohne Effekte. Ohne Show. Thomas Thielemanns Lieblinge AUF VORBESTELLUNG FÜR FREITAG MITTAG GEFÜLLTE BRUST VOM MILCHKALB MIT SEMMEL-KRÄUTERFÜLLE FRÜHLINGS WURZELWERK, NATURSOSSE AB 4 PERSONEN MILCHLAMMKEULE „PROVENCIALE“ HOHL AUSGELÖSST MIT PISTOU TOMATEN CONCASSÉ, MAXIME KARTOFFELN AB 4 PERSONEN BAYRISCHER „MISTKRATZER“ GROSSER BAUERNGOCKEL IM GANZEN KNUSPRIGE KARTOFFELN, NATURSOSSE AB 4 PERSONENE KALBSKRONE „KLASSISCH“ ROSA GEGRILLT AM CHARCOA CAFÉ DE PARIS BUTTER ARTISCHOCKEN, FENCHEL, TROPEA AB 10 PERSONEN	P.PERS. 39,00 42,00 39,00 48,00
	VORBESTELLUNGEN	Wir akzeptieren nur bargeldlose Zahlungsmittel