

Riehmers

4-Gang-Menü

für 47,00 €

Kürbissuppe mit pikanter Rotgarnele

Gerösteter Pulpo im Krustentierfond

Rosa Rehrücken mit Safranbirne
und Couscousbällchen

Nougatmousse mit Mango-Granatapfel-Ragout
und Mandel-Krokant-Parfait

Vorspeisen

Mousse vom Ziegenfrischkäse mit altem Balsamico
und verschiedenen Beten 9,50 €

Consommé mit Grießnocke 12,00 €

Ravioli Bologna mit Staudensellerie 13,00 €

Zwischengang

Gebratene Boudin Noir mit Zwetschgenchutney und Selleriepüree 14,00 €

Hauptgänge

Kürbisgnocchi mit Gruyère und Rosenkohl 18,50 €

Brust und Keule vom Perlhuhn
mit Artischocken-Tomaten-Ragout und Olivengnocchi 25,00 €

Zwiebelrostbraten mit Lembergersoße und Krautspätzle 26,00 €

Wolfsbarsch und Rotgarnele im Baskischen Muscheleintopf 27,00 €

Desserts

Birnen-Ziegentopfen-Strudel
mit Vanillesauce und Sorbet von der schwarzen Johannisbeere 11,00 €