

# Riehmers

4-Gang-Menü  
für 47,00 €

Kürbissuppe mit pikanter Garnele

\*\*\*

Gebratener Rücken und Roulade  
vom Kaninchen mit Tomaten-Oliven-Kompott

\*\*\*

Keule vom „Beelitzer“-Kaninchen  
mit „Le Puy“-Linsen

\*\*\*

Nougatmousse mit Passionsfrucht-Blaukraut  
und weißem Kaffee-Parfait

## Vorspeisen

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

Ländliche Kaninchenterrine mit confierten Tomaten  
und mariniertem Staudensellerie 12,00 €

Gebratene Blutwurst mit Topinamburpüree und Zwetschgenchutney 12,50 €

## Zwischengang

Kleine Bouillabaisse mit Sauce Rouille, Doradenstrudel und Garnele 14,00 €

## Hauptgänge

Kürbisgnocchi mit Gruyère und Spinatsauce 18,50 €

Zwiebelrostbraten mit Lembergersoße und Krautspätzle 25,00 €

Rosa Hirschkalbsrücken mit Rosenkohl und Schupfnudeln 26,00 €

Im Ganzen gebratene Seezunge nach „Grenobler Art“  
mit Curry-Muschel-Risotto 32,00 €

## Desserts

Birnen-Haselnuss-Strudel mit Vanillesauce,  
Joghurtmousse und Himbeersorbet 11,00 €