

Riehmers

4-Gang-Menü
für 52,00 €

Seeteufel in der Bouillabaisse
mit Ochsenherz- und Zebratomaten

Gesottener Kalbstafelspitz mit Sauce Verte
und Bouillon-Gemüse

Rosa Rinderrücken mit Poweraden-Ragout
und Pommes paysanne

Nougatmousse mit marinierten Beeren
und Sesamparfait

Vorspeisen

Ziegenfrischkäsemousse mit Quetschtomatensalat und Basilikum 10,00 €

Ländliche Kaninchenterrine mit altem Balsamico
und mariniertem Staudensellerie 13,50 €

Geschmolzener Kalbskopf mit Saucisse de Morteau,
Erbsen und Schluppen 14,50 €

Zwischengang

Geröstete Calamari mit Tomate und Lauch 15,00 €

Hauptgänge

Pinienkernrisotto mit Fenchel, Tomaten und ligurischen Oliven 19,50 €

Gebackenes Schweinekotelett mit Sauce Tatar
und Kartoffelsalat 26,00 €

Geschmorte Lammkeule
mit roter Spitzpaprika und Auberginen-Couscous 27,00 €

Seeteufel „Grenobler Art“ mit Tomaten-Fenchel und Risotto 30,00 €

Desserts

Aprikosenstrudel mit Honig-Joghurt-Soße und Erdbeersorbet 11,00 €