

Riehmers

4-Gang-Menü
für 47,00 €

Kürbissuppe
mit pikanter Garnele

Gebratener Kaninchenrücken
auf Bolognese mit confierten Tomaten

Kaninchenkeule
mit Ingwer-Velouté und Curryrübchen

Nougatmousse
mit Safranbirne und Heidelbeersorbet

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Mousse vom Ziegenfrischkäse mit altem Balsamico und verschiedenen Beten | 9,50 € |
| Consommé mit Flädle | 12,00 € |
| Duroc-Schweinebauch mit Zwetschgenchutney und Speckrahmlinsen | 13,00 € |

Zwischengang

| | |
|---|---------|
| Lammravioli mit Ratatouille und Basilikum | 14,00 € |
|---|---------|

Hauptgänge

| | |
|---|---------|
| Parmesangnocchi mit Tomatensugo und Pesto | 18,50 € |
| Ragout von der Kalbshaxe mit Perlzwiebeln, Petersilienwurzelgemüse und gebratener Kartoffelterrine | 24,00 € |
| Zwiebelrostbraten mit Lembergersoße und Krautspätzle | 26,00 € |
| Im Ganzen gebratene Seezunge „Grenobler-Art“ mit Muschel-Safran-Risotto | 32,00 € |

Desserts

| | |
|---|---------|
| Apfel-Ziegentopfen-Strudel mit Vanillesauce und Honigparfait | 11,00 € |
|---|---------|