



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant

M E N Ü-KULINARIK

SURF & TURF - pochiertes Kalbsfilet und Tiefsee-Salzwassergarnele auf
Erbсенminzpürée, Tomatenchutney
SURF & TURF - poached veal fillet and deep sea saltwater shrimp on pea mint puree, tomato chutney
EUR 20.--

Pilzschaumsuppe
Chanterelle soup
EUR 12.--

Meerbarbenfilet auf Süßkartoffelstampf, Yuzu-Peppersauce
Red mullet fillet on mashed sweet potatoes, yuzu pepper sauce
EUR 30.--

Rehbockrücken aus dem Seulingswald unter der Mandelkruste
mit Wacholderjus,
Pfeifferlingen, Brokkoli und gebratenen Serviettenknödelscheiben
venison with almond crust, juniper sauce, chanterelles, broccoli, and fried dumpling sclices
EUR 48.--

SWEET FINALE
Haselnusseisparfait und Zwetschgen-Zimtsorbet
mit Apfelküchlein serviert, Zwetschgenröster, Vanillesauce
Hazelnut ice cream parfait and plum sorbet
with apple cake, vanilla sauce
EUR 19.--

Menüpreis EUR 110.--

GENUSS NACH DEM ESSEN.....

Distillerie ETTER Söhne, Schweiz- Zugersee 4cl/ EUR 15
Aprikose, Abricot Royale Luizet aus dem Schweizer Wallis
Gravensteiner Apfel Eau de Vie
Kleines Pflümli Pflaumenbrand – Schweizer Löhrpflaume
William Birnenbrand aus dem Schweizer Wallis, Gold prämiert

*Gerne empfiehlt Ihnen unser Serviceteam
weitere korrespondierende Digestives*

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!
Gerne stellen wir Ihnen unsere Karte der Kenntlichmachung zu Ihrer Information zur Verfügung.