

DAS CHEFS CHOICE MENÜ

DAS FUHRMANNSBROT

Roggenmischbrot (Schenke Manufaktur)
mit wechselndem Dip

KLEINER GRUSS VON BEKA & RAFAEL

BUNTE TOMATEN

Basilikum | Zwiebel

15 €

PFIFFERLINGS RISOTTO

19 €

Mit gebratenen Rindfleischstreifen | +8 €

KABELJAUFILET

Kartoffelnocken | Gemüse | Parmesan

28 €

DIE PRESA (SCHULTERSTÜCK VOM IBERICO)

Aprikose | Batate | Kaffee

32 €

MOUSSE AU CHOCOLAT

Erdbeeren

15 €

5 GÄNGE MENÜ | 99 €

4 GÄNGE MENÜ | 84 € (Ohne Risotto)

3 GÄNGE MENÜ | Nach Wahl

Auch einzeln als Menüportion wählbar

DAS CHEFS CHOICE MENÜ | VEGGIE

DAS FUHRMANNSBROT

Roggenmischbrot (Schenke Manufaktur)
mit wechselndem Dip

KLEINER GRUSS VON BEKA & RAFAEL

BUNTE TOMATEN | vegan

Basilikum | Zwiebel

15 €

PFIFFERLINGS RISOTTO | vegan

19 €

CREMIGE KARTOFFEL-NOCKEN | vegan möglich

Gemüse | Parmesan

22 €

GEBACKENER ZIEGENKÄSE

Aprikose | Batate

24 €

MOUSSE AU CHOCOLAT

Erdbeeren

15 €

5 GÄNGE MENÜ | 88 €

4 GÄNGE MENÜ | 69 € (Ohne Kartoffel-Nocken)

3 GÄNGE MENÜ | Nach Wahl

Auch einzeln als Menüportion wählbar

SAVE THE DATE!

FLEISCHLOS „MIT BEILAGE“

(Das komplett pflanzenbasierende Menü)

29.06.2024

MIT GASTKOCH: PATRICK MARTITZ

SPARGEL

„Hollandaise“-Schaum | Kräuter | Gnocchi
Beilage: US Teres Major +8€

WARME KOKOSMILCH

Limetten | Koriander | Gemüse

AUS DEM MEER

Rettich | Kartoffel | Apfel
Beilage: Jakobsmuschel +9€

SORBET

Campari-Orange

SCHNITZEL

Patricks Bratkartoffeln | Tofu | Pilze | Schalotten
„Bacon“ | Senfcreme | Wildkräuter
Beilage: Tofu = Original Wiener Schnitzel +10€

KARAMELLISIERTER SPARGEL

Erdbeeren | Cashews | Vanille

6 GÄNGE MENÜ | 69 €

29.06.2024

RESERVIERUNGEN: WWW.ELF84.DE