


FISCHERS
RESTAURANT

Februar - Menü

Gebackener Ziegenkäse

Rote Bete Creme | marinierte Wildkräuter | Birnenchutney

-Baked goat's cheese | beetroot cream | marinated wild herbs | pear chutney-

*A, C, G, M

PIMM's & Ginger Ale



Süßkartoffel-Ingwer-Suppe

Wasabi-Espuma

-Sweet potato ginger soup | frothed Wasabi-

*A, G, H, L, O

Muscadet de Sevre et Maine AC
trocken | Bonnet-Huteau | Loire



Schweinefiletmedaillons

Cashewkruste | Sauce Choron | Zuckerschoten | Urkarottenpüree

-Pork filet | cashew crust | Sauce Choron | snow peas | mashed purple carrots-

*A, C, G, H, L, O

Rosé »Corail« Côtes de Provence
trocken | Château Roquefort | Provence



Bananen-Tartufo-Parfait

Schokolade | Orangenfilets | Granatapfel

-Banana Tartufo parfait | chocolate | orange slices | pomegranate-

*A, C, F, G, O, P

Espresso mit Haselnussgeist

Menüpreis (4 – Gang)	Euro 47,50
Menüpreis (3 – Gang) ohne Suppe	Euro 42,50
Menüpreis (3 – Gang) ohne Vorspeise	Euro 37,50
Menüpreis (4 – Gang) mit korrespondierenden Getränken	Euro 68,50