

Zur Tant

Gourmet-Restaurant

VORSPEISEN / STARTER

Chioggia Rübe | Ziegenkäse | Bohnen | Haselnuss € 17,50

Chioggia root | goat cheese | beans | hazelnut
Enthält: Ei, Schalenfrüchte, Sulfite, Gluten, Milch

Oktopus | Gurke | Paprika € 20,50

Octopus | cucumber | pepper
Enthält: Weichtiere, Sellerie, Sulfite, Milch, Soja

Herzbries | Ei | Kürbis | Shiitake € 20,50

Sweetbread | egg | pumpkin | shiitake chanterelles
Enthält: Ei, Sulfite, Gluten, Milch, Soja, Sellerie

HAUPTGERICHTE / MAIN

Wolfsbarsch vom Angler | Petersiliensauce | Artischocke | Steinpilze | Kartoffel € 38,00

Sea bass | parsley sauce | artichoke | cep mushrooms | potato
Enthält: Fisch, Sellerie, Sulfite, Milch, Soja, Gluten

Reh | Kornelkirschsauce | Topinambur | Strandflieder | Frike € 38,00

venison | cornel cherry sauce | Jerusalem artichoke | sea lavender | freekeh
Enthält: Milch, Sellerie, Sulfite, Gluten, Soja, Schalenfrüchte, Ei

Wyandotte Huhn | Karotte | Spitzkohl | Klößchen € 38,00

Wyandotte chicken | carrot | sweetheart cabbage | dumplings
Enthält: Milch, Sellerie, Sulfite, Gluten, Soja, Schalenfrüchte, Ei, Sesam

KÄSE / CHEESE & DESSERT

Marille | Joghurt | Vanillecrème | Pekannuss | Engelshaar € 15,00

Apricot | yoghurt | vanilla crème | pecan | kadaifi
Enthält: Ei, Milch, Schalenfrüchte, Gluten, Sulfite

Ziegenfrischkäse | Orangeneis | Kumquat | Olive € 15,00

Goat cheese | orange ice cream | kumquat | olive
Enthält: Ei, Milch, Gluten

Käse von Maître fromager Affineur Antony € 18,00 (5 Stück)

Cheese from Maître fromager Affineur Antony (5 pieces)
Enthält: Milch, Gluten, Schalenfrüchte, Senf

Küchenchef Thomas Lösche & Team freuen sich auf Sie.

Zur Tant

Menü

Chioggia Rübe | Ziegenkäse | Bohnen | Haselnuss

Chioggia root | goat cheese | beans | hazelnut

Enthält: Ei, Schalenfrüchte, Sulfite, Gluten, Milch

○●○

Oktopus | Gurke | Paprika

Octopus | cucumber | pepper

Enthält: Weichtiere, Sellerie, Sulfite, Milch, Soja

○●○

Wolfsbarsch vom Angler | Petersiliensauce | Artischocke | Steinpilze | Kartoffel

Sea bass | parsley sauce | artichoke | cep mushrooms | potato

Enthält: Fisch, Sellerie, Sulfite, Milch, Soja, Ei, Gluten

○●○

Reh | Kornelkirschsauce | Topinambur | Strandflieder | Frike

venison | cornel cherry sauce | Jerusalem artichoke | sea lavender | freekeh

Enthält: Milch, Sellerie, Sulfite, Gluten, Soja, Schalenfrüchte, Ei

○●○

Käse von Maître fromager Affineur Antony (5 Stück)

Cheese from Maître fromager Affineur Antony (5 pieces)

Enthält: Milch, Gluten, Schalenfrüchte, Senf

○●○

Marille | Joghurt | Vanillecrème | Pekannuss | Engelshaar

Apricot | yoghurt | vanilla crème | pecan | kadaifi

Enthält: Ei, Milch, Schalenfrüchte, Gluten, Sulfite

4 – Gang Menü € 78,00 pro Person

5 – Gang Menü € 88,00 pro Person

6 – Gang Menü € 98,00 pro Person

Das Angebot gilt ausschließlich für das oben angegebene Menü.

AB 6 PERSONEN WÜRDEN WIR SIE BITTEN SICH FÜR UNSER MENÜ ZU ENTSCHEIDEN.

Lieber Gast, wir hoffen sehr, Sie fühlen sich bei uns wohl.

★Lassen Sie uns bitte bei Ihrer Bestellung bzw. Reservierung wissen, ob Sie eine Lebensmittelintoleranz haben.

*Alle unsere Weine enthalten Sulfite

**Enthält Weizen, Schalenfrüchte

★Aus kassentechnischen Gründen können Rechnungen nur fischweise erstellt werden. Falls Sie eine getrennte Rechnung benötigen, geben Sie uns bitte zu Beginn Bescheid. Bei Rechnungsbeträgen ab € 250,00 benötigt das Finanzamt eine formelle Rechnung mit Anschrift Ihres Unternehmens. Die Erstellung einer formellen Rechnung im Nachhinein ist leider nicht mehr möglich.

NO-SHOW-PAUSCHALE

Bitte informieren Sie uns, bis zum Vorabend Ihrer Reservierung über die zu erwartende Gästezahl. Wir behalten uns vor, pro reservierten, aber nicht an Ihrer Einladung teilnehmenden Gast, eine Pauschale von € 25,00 zu berechnen.

★Bitte schalten Sie Ihr Telefon, unseren Gästen zu Liebe, auf lautlos. Vielen Dank
Vielen Dank