

Zur Tant

Menü

Kalbstafelspitz I Bouillon I Wurzelgemüse € 35,00

Veal I bouillon I root vegetables

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

○●○

Seesaibling I Bete I Ravioli I Boudin noire € 43,00 / 53,00

Char I beet I ravioli I boudin noir

Enthält: Fisch, Sellerie, Sulfite, Milch, Ei, Schalenfrüchte

○●○

Perlhuhn I Linsen I Dörrobstchutney € 37,00

Guinea fowl I lentils I chutney

Enthält: Sellerie, Sulfite, Soja, Milch

○●○

Reh I Kürbis I Kartoffel € 55,00

Venison / pumpkin / potato

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

○●○

Käse von Maître fromager Affineur Antony (4Stück) ab € 22,00

Cheese from Maître fromager Affineur Antony (4 pieces)

Enthält: Milch, Gluten, Schalenfrüchte, Senf

○●○

Grießknödel I Kumquat I Orangeneis I Ganache € 21,00

Semolina dumpling / kumquat / orange ice creme / ganache

Enthält: Milch, Schalenfrüchte, Ei, Sulfite, Gluten

4 – Gang Menü € 141,50 pro Person

5 – Gang Menü € 153,50 pro Person

6 – Gang Menü € 164,50 pro Person

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

☐Aus kassentechnischen Gründen können Rechnungen nur Tischweise 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