

R E S T A U R A N T
LEBENSWERK
S I N C E 1 8 7 8

Vorspeisen

Tataki von der Heimischen Lachsforelle

Miso Frischkäsemayo / Kohlrabi / gepickelte Gurke / Sauerteig

14,00 €

„Melange vom Sellerie“

Fleur de Sel Hippe / Sojarahm / Kaffeebohne

9,50 €

Hauptgänge

Saisonaler Blattsalat in Johannisbeeren-Vinaigrette

*Sesam-Karotten / Confierte Cherrytomate / gegrillte Frühlauchspitzen
pikanter Paprika-Couscous / geröstete Nüsse und Kerne*

16,00 €

Alternativ mit

Lachsforelle und Riesengarnelen

24,00 €

oder

gegrillte Filetspitzen

24,00 €

oder

Grillgemüse

18,00 €

Gebratenes Lachsforellenfilet und marinierte Garnele

*Schaum von gebranntem Gemüse / Kohlrabi in Matcha nage
Risotto vom schwarzen Reis mit Frankys Bergkäse und geräucherter Paprika*

32,00 €

R E S T A U R A N T
LEBENSWERK
S I N C E 1 8 7 8

Tagliatelle „Cacio e Pepe“

Parmesan / Schwarzer Pfeffer / Marinierter Babyspinat

16,00 €

Alternativ mit

Lachsforelle und Riesengarnelen

24,00 €

oder

Gegrillte Filetspitzen

24,00 €

oder

Grillgemüse

18,00 €

Gebackenes Schnitzel vom Kalbsrücken

Zitrone / Röstkartoffeln / feine Salatspitzen in Haus Dressing

24,00 €

Ochsenbacke 48h gegart

Kräftige Kräuterjus / geschmorte Tomate / glasierte Steckrübe / Kartoffel-Knoblauch-Stampf

29,00 €

Dessert

Salted Caramel Mousse

Toffee / Vanilleeis / Keks

10,00 €

Über unseren NEWSLETTER informieren wir Sie gerne über unsere
Gourmetabende, Weinpräsentationen „PARK 90“, Küchenparty's, Studio 54.

Melden Sie sich doch einfach auf www.platte.de an.