

ursprung

Das „Große“ Menü

Würfel vom Gaaßleitenbrot
Sauerteigbrot im Holzofen gebacken mit vier Kleinigkeiten

Duett vom mariniertem Pulpo und kurz gebratenen Calamares
mit geschmorter roter Beete, Dill, Joghurt, Zitrone
und schwarzem Pfeffer

~

Sommertrüffel aus dem Piemont,
frisch gehobelt über Linguine à la crème
mit Bergkäse und Schnittlauch

~

Der Bellini
Das Original mit Sorbet vom Weinbergpfirsich
und Elbling Sekt vom Weingut Dostert / Mosel

~

Zweierlei vom Wartenfelser Rehbock
rosa gebratener Rücken und Bratwürstel
vom Senior-Chef mit Selleriepüree, Pak Choi
und Holunderbeeren

~

Erdbeeren Romanoff – Der Klassiker seit 1818
Frische Erdbeeren mit Schlagsahne,
Grand Marnier, Vanille und Mandelkrokant

3-Gang-Menü mit Sommertrüffel, Zweierlei Reh und Erdbeeren Romanoff	45,-
4-Gang-Menü mit Sommertrüffel, Bellini, Zweierlei Reh und Erdbeeren Romanoff	52,-
5-Gang-Menü mit allem	64,-

*Liebe Gäste, wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei unserem „Großen“ Menü
pro Umbestellung einen Aufpreis von 4,- EURO berechnen*

Der Wein

2016 Gris Blanc Pays d'OC
(Grenache Gris - Rosé)
Weingut Gérard Bertrand, Frankr.
0,1l EUR 4,90 / 0,2l EUR 8,90

2011 Langenloiser Zweigelt
Weingut Bründlmayer, Österreich
0,1l EUR 5,30 / 0,2l EUR 9,50

ursprung

Das „Kleine“ Menü

Würfel vom Gaaßleitenbrot
Sauerteigbrot im Holzofen gebacken mit vier Kleinigkeiten

Schaumsuppe vom Zuckermais (Asia-Style)
mit kleinem Surf & Turf von Kalb und Riesengarnele,
Avocado, Koriander, Pak Choi, Kokos und roter Chili

~

Pulled Pork
vom Spanferkel mit leichter Rauchnote vom Buchenholzgrill,
auf Schwarzbrotcrostino mit Coleslaw (*Amerikanischer Krautsalat*)
und BBQ-Cream

~

Beeren-Käse-Törtchen
mit marinierten Sommerbeeren
und Eiscreme vom Sauerrahm

3-Gang-Menü 37,-

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei unseren Menüs
und beim gegenseitigen Probieren!
Ihr Ursprung-Team*