

ursprung

Das „Große“ Menü

Würfel vom Gaaßleitenbrot
Sauerteigbrot im Holzofen gebacken, mit vier Kleinigkeiten

„Italien & Griechenland“

Brotsalat vom italienischen Weißbrotlaib,
mit Wassermelone, Basilikum und griechischem Fetakäse

~

Gazpacho Andaluz

Kalte, rohe Tomaten-Gemüsesuppe aus Andalusien (Spanien)
mit Aioli, geröstetem Brotchip und gebratenem Störfilet

~

Erdbeer-Bellini

Geliertes Süppchen, Sorbet und Würfel von der Erdbeere
mit frischer Minze und Elbling Sekt *vom Weingut Dostert, Mosel*

~

Rosa gebratener Rehrücken aus dem Jagdbogen Wartenfels,
mit gegrillten Pfifferlingen, Spitzkohl und Selleriecrème

~

Sommerbeerentörtchen

mit Eiscreme vom Sauerrahm und marinierten Sommerbeeren

3-Gang-Menü mit Brotsalat, Reh und Törtchen

39,-

4-Gang-Menü mit Brotsalat, Bellini, Reh und Törtchen

46,-

5-Gang-Menü mit allem

59,-

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

Der Wein

2016 Saint Laurent Rosé
Weingut Montigny, Nahe
*Vollmundig & elegant am Gaumen,
in der Nase viel Frucht*
0,1l EUR 4,60 / 0,2l EUR 8,30

Les Quatre
Weingut Montigny, Nahe
*Cuvée aus Portugieser, Spät- und
Frühburgunder & Dunkelfelder*
0,1l EUR 3,80 / 0,2l EUR 6,30

ursprung

Das „Kleine“ Menü

Würfel vom Gaaßleitenbrot
Sauerteigbrot im Holzofen gebacken, mit vier Kleinigkeiten

Schaumsuppe vom Pfifferling
mit gegrillten Riesengarnelen, Brotchip und Safran-Aioli

~

Rosa gebratenes Rumpsteak vom Black Angus Beef
auf Mandelstampf mit Krachsalat am Stück
und Avocado-Tomaten-Vinaigrette

~

Zweierlei von der Melone
(Charentais- & Wasser-Melone)
in der Traubensecco-Kaltschale (Alkoholfrei) vom Weingut Am Stein, Würzburg
mit Kakaobohnenbruch, Krokant und Pfefferminze

3-Gang-Menü 37,-

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