

ursprung

Das „Große“ Menü

Würfel vom Gaaßleitenbrot aus dem Wartenfelser Holzofen, mit dreierlei Aufstrichen und Essiggemüse

Lauwarme Scheiben vom irischen Lachs mit Nussbutter, Erbsencrème, Feldsalat und Radieserl

~

Zander auf der Haut gebraten im thailändischen Kokos-Sud mit Möhren, Zucchini, Koriander und Jasmin Reis

~

Rosa gebratenes Black-Angus-Roastbeef mit roter Erdnuss-Currysauce und Kimchi vom Japankohl

~

Ziegenkäse im Speckmantel gebacken mit Blattspinat, Mandelsplitter, Gremolata und Vollkorn-Crumble

~

Schokoladentörtchen mit Karamelleis und Baileys-Zabaione

Der Wein

2016 Riesling

Weingut Johannishof, Rheingau
Fruchtig-spritziger Rheingau Riesling mit Noten von Aprikose und Pfirsich
0,1l EUR 4,60 / 0,2l EUR 8,30

2016 Frühburgunder

Weingut Sascha Montigny, Nahe
Kräftiger Geschmack und eine charaktervolle Herbe
0,1l EUR 5,90 / 0,2l EUR 9,90

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit Lachs, Roastbeef und Törtchen	45,-
4-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit Lachs, Zander, Roastbeef und Törtchen	59,-
5-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit allem	66,-
Weinempfehlung zum Menü (<i>weiß & rot je 0,1l</i>)	9,50
Weinempfehlung zum Menü (<i>weiß & rot je 0,2l</i>)	17,-

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

ursprung

Das „Kleine“ Menü

Würfel vom Gaaßleitenbrot aus dem Wartenfelser
Holzofen, mit dreierlei Aufstrichen und Essiggemüse

Duett von Seesaibling & Zucchini, als Carpaccio
mit Basilikum-Pesto, Pecorino, Pinienkernen und Zitrone im Tuch

~

Dry Aged Pork (*aus unserem Reifeschrank*), auf den Punkt gebraten
auf Szegediner Kartoffelgulasch, mit gegrillter Spitzpaprika,
Sauerrahm und gebackener Petersilie

~

Pina Colada „Ursprung Style“
Ananas-Granatapfelragout mit geeister Kokosnuss,
Mascarponeespuma, weißem Rum und Pfefferminze

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel
37,-

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