

ursprung

Das „Große“ Menü

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

Tataki vom Yellowtail Kingfish im Sesammantel
mit Avocadocrème und Schwarzbrotcrostino

~

Tom Kha Gai

Thailändische Hühnersuppe (*Kokos, Galgant und Zitronengras*)
mit Saté vom Maishähnchen, Pak Choi, Jasminreis,
Steinchampignon und Koriander

~

Surf & Turf

Rosa gebratenes Filetsteak vom deutschen Fleckvieh
& gegrillte Garnele mit Ratatouille

~

Ziegenkäse im Speckmantel gebacken
mit Feldsalat, Radieschen und gepickelten roten Zwiebeln

~

Weißes Schokoladenmousse
mit Blutorangen und Passionsfrucht

Der Wein

2017 Riesling Kabinett
Weingut Ohlig, Rheingau
0,1l EUR 4,60 / 0,2l EUR 8,30

2017 Fabelhaft
Weingut Niepoort, Portugal
0,1l EUR 5,90 / 0,2l EUR 9,90

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit Tataki, Surf & Turf und Schokoladenmousse	49,-
4-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit Tataki, Tom Kha Gai, Surf & Turf und Schokoladenmousse	59,-
5-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit allem	65,-
Weinempfehlung zum Menü (2 x 0,1l)	9,90

*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 Holzofen,
mit dreierlei Aufstrichen und Essiggemüse

Lauwarme Scheiben vom irischen Lachs,
mit Nussbutter, Erbsencrème, Feldsalat, Steinchampignon und Radieschen

~

Dry Aged Pork
vom fränkischen Landschwein auf Szegediner Kartoffelgulasch,
mit gegrillter Spitzpaprika, Sauerrahm und gebackener Petersilie

~

Crème brûlée von der Vanille,
mit Nougateiscreme und Pistazien

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel
37,-

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