



GUTSHOF SAGMÜHLE

HOTEL | RESTAURANT | EVENTS
BAD GRIESBACH

BEST OF FEIX

SAMSTAG, 24. OKTOBER 2020 - 18:30 UHR

**5-GÄNGE-MENÜ INKLUSIVE APERITIF, WEINBEGLEITUNG,
WASSER UND KAFFEE**

SEESAIBLING | HERBSTSALAT | MEERRETTICH

ISLAND DER SANFT GEGARTE SEESAIBLING IST FEIN ABGESCHMECKT MIT DEN HERBEN AROMEN DES HERBSTES UND DER ANGENEHMEN SCHÄRFE DES MEERRETTICHS.



KAISERGRANAT | AVOCADO | QUINOA

NEUSEELAND GEBRATENER KAISERGRANAT MIT CREMIGER AVOCADO UND KNACKIGEM QUINOASALAT. UNSER KLASSIKER!



ARTISCHOCKE | KIMCHI SESAM | CHORIZO

ITALIEN EIN GERICHT IN DEM DAS GEMÜSE IM VORDERGRUND STEHT. ARTISCHOCKEN IN UNTERSCHIEDLICHEN TEXTUREN GEPAART MIT KIMCHI SESAM, WÜRZIGER CHORIZO UND BRAUNER BUTTER.



ROTTALER REH | SELLERIE | MOLE

ROTTAL HEIMISCHER REHRÜCKEN MIT SELLERIE UND DER MEXIKANISCHEN MOLE SOSSE KOMBINIERT. FÜR UNS UND BESTIMMT FÜR SIE EIN GENUSS.



WEISSE SCHOKOLADE | ENTENLEBER EIS | ALGEN

FRANKREICH ENTENLEBER IM DESSERT - WARUM NICHT? HIER HABEN WIR DIE WEISSE SCHOKOLADE MIT VERSCHIEDENEN ALGEN VEREINT. DAS GESCHMACKSERLEBNIS IST NEU UND SPANNEND ZUGLEICH!



EUR 149,00

Bitte beachten Sie:

Kurzfristige Änderungen der Speisekarte sind uns vorbehalten. Aufgrund der Komplexität des Menüs ist es uns nicht möglich einzelne Komponenten auszutauschen und auf spezielle Wünsche gesondert einzugehen. Wir danken für Ihr Verständnis.