PRICHS

RESTAURANT IM FREIHOF

MENÜ

DONNERSTAG – FREITAG – SAMSTAG

Und unser kulinarisches Karussell dreht sich munter weiter. Mit unseren aktuellen Menüs wollen wir so langsam aber sicher den Frühling wieder einladen. Die Tage werden länger, die Sonne stärker. Und so wird auch unsere Karte spritziger, farbenprächtiger und die ein oder andere Zutat erwacht aus dem Winterschlaf.

Wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack die jeweiligen Bestandteile Ihres individuellen 3, 4 oder 5 Gang Menüs aus. Viel Spaß beim Genießen und Erkunden!

ZU BEGINN UND IMMER IM MENÜ INKLUSIVE:

Dinkel-Kartoffelbrot & hausgemachte Butter

VORSPEISE:

Geräucherter Büffelmozzarella, Puntarelle, Zitrone, Gurke

Thunfisch, Wasabi, Kalamansi, Dashi

Petersilienwurzel, Birne, Radiccio

SUPPE:

Bärlauchcremesuppe, Entenbrust, Kartoffel

Wachtel Consommé, Ravioli, Pilze

Bezüglich Allergene und Zusatzstoffe informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne

PRICHS

RESTAURANT IM FREIHOF

ZWISCHENGANG:

Wachtel, Rotkohl, Traube

Bärlauchgnocchi, Trüffeleis

HAUPTGERICHTE:

Lammrücken, Oliven, Polenta & Knoblauch

Geräuchertes & Gepöckeltes vom Rind, Kartoffel, Kohl

Seeteufel, Chicorée, Mandel

Spitzkohl, Mais, Petersilie, Macadamia

Mais, Taggiasca Oliven, Nektarine

ZUM ABSCHLUSS:

Himbeere, Joghurt, rote Beete

Schokoladen Crème Brûlée, Blutorange, Haselnuss

Käsevariation

---

3 GÄNGE:

Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert	62,00 EUR
+ optionale Weinbegleitung (je 0,1l)	18,00 EUR

4 GÄNGE:

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert	70,00 EUR
+ optionale Weinbegleitung (je 0,1l)	24,00 EUR

5 GÄNGE:

Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert	85,00 EUR
+ optionale Weinbegleitung (je 0,1l)	30,00 EUR

Bezüglich Allergene und Zusatzstoffe informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne