

Pfifferlinge

CARPACCHIO VON DER ROTEN RÜBE

Ziegenfrischkäse, Walnüsse, Zitronen-Vinaigrette und Pfifferlinge

14 €

wahlweise mit Australischem Wintertrüffel

18 €

G,H

SASHIMI VON DER GELBSCHWANZMAKRELE

Passionsfrucht-Citrus-Sud, Wasabicreme,
Saiblingskaviar und Pfifferlinge

18 €

D,J,A

SAUTIERTE PFIFFERLINGE

mit Schnittlauch, Pürree von der Urkarotte und Drillingen

G

wahlweise mit:

Supremé vom Perlhuhn (Frankreich)

19 €

Medaillon vom Rinderfilet (Argentinien)

28 €

Tranche vom Lachs (Faröer Inseln)

24 €

Filet vom Seeteufel (Nordost-Atlantik)

25 €

D,G

FRISCHE FETTUCCINE

Pfifferlinge, Trüffel-Schalotten-Rahm, Confierte Kirschtomaten und Macadamianüsse

24 €

A,C,G,H

wahlweise mit Australischen Wintertrüffel

29 €

SACHERTORTE „A LA HILDEGARD“

Weißes Schokoladenmousse, Erdbeeren und Passionsfruchtsorbet

10 €

A,C,H,E,G

Trotz hoher Sorgfalt im Herstellungsprozess kann es nicht gänzlich ausgeschlossen werden, dass in den Speisen Spuren von anderen Allergenen und Zusatzstoffen enthalten sind.

Restaurant 

minimanufaktur Parow