

Menü von Frank Rosin

Zu Ihrem heutigen Menü serviert Ihnen Frank Rosin folgende
„Schmackofatz“

Nudeltasche
mit Parmesan und Tomate

Gravensteiner Apfel

Kaffeedessert von Marone und Williams Christ Birne

3 Gang 92 €, 4 Gang 122 €, 5 Gang 152 €, jeder weitere Gang 30 €
Für Tafel Schokolade von Entenleber berechnen wir 12 € zusätzlich.

Bei Unverträglichkeiten & Allergien sprechen Sie uns bitte an.
Wir beraten Sie gerne.

Unsere Weine Frank Rosin made by Susanne Spies gibt es auch
zum Mitnehmen oder Sie bestellen die Unikate bequem unter
www.rosin-store.de zu sich nach Hause.

Menü

Gelbflossen Makrele
mit Avocado und Papaya

Gegrillte Haferwurzel
mit Topinambur und Frühlingszwiebeln

Schweinebauch
mit Hummer und Papaya

Tafel Schokolade von Entenleber,
kalter Kalbsjus mit Trüffel und gebackener Beerenauslese

Gressingham Entenbrust
mit Rhabarber, Kirsche und Erdnussbutter

Hirschkalb
mit getrockneten Feigen und Shiitake-Pilzen

Ziegenfrischkäse
mit Tomate und Fenchel

Rohmilchkäse-Auswahl
mit Spätleaseis

Grapefruit
mit Kakaobohnenbruch und Szechuangefrorenem

Gebrannter Pistazien-Joghurt
mit Thai-Basilikum und Pflück-Erdbeeren