

DREXLERS- Abendmenü

Amuse Bouche

Seeforelle und Saiblingskaviar (Fischzucht Birnbaum)

Sushi Reis/ fermentierte Limette

Butternusskürbis

Landeis/ schwarzer Burgundertrüffel/ Pasta aus „DREXLERS Nudelkeller“

Hausgemachte Rohwurst vom Münstertäler Rind

gegrillter Topinambur/ Olivenkraut

Zanderfilet aus der Müritz

Koriander/ Wirsing/ Kalbsjus

Reh aus heimischer Jagd

Shiitake/ gebratener Schwarzwurzel/ Schupfnudeln/ Rumquitten

Apfel/ Sablé/ Heueis

6 Gang Menü 102,00€

Bis 20:00 Uhr

Käseauswahl vom Maître fromager affineur

"AU BOUTON D`OR" (Mulhouse)

12,00€

4 Gang Menü 75,00€ (ohne Kürbis und Rohwurst)

5 Gang Menü 90,00€ (ohne Kürbis)

Sehr verehrte Gäste, unser Küchen- Team verbringt viel Zeit ein harmonisches und abgestimmtes Menü zu kreieren, daher können wir auf Umbestellungen nicht eingehen.

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Vielen Dank.

DREXLERS- Abendmenü vegetarisch

Amuse Bouche

Gebratener Tofu

Sushi Reis/ fermentierte Limette

Butternusskürbis

Landeis/ schwarzer Burgundertrüffel/ Pasta aus „DREXLERS Nudelkeller“

Waldpilzstrudel

gegrillter Topinambur/ Olivenkraut

Spinat- Ricottanocken

Rote Beete/ Meerrettich

Hausgemachte Gnocchi

Shiitake/ Schwarzwurzelragout/ Physalis

Apfel/ Sablé/ Heueis

6 Gang Menü 102,00€

Bis 20:00 Uhr

Käseauswahl vom Maître fromager affineur

"AU BOUTON D`OR" (Mulhouse)

10,00€

4 Gang Menü 75,00€ (ohne Kürbis und Strudel)

5 Gang Menü 90,00€ (ohne Kürbis)

Sehr verehrte Gäste, unser Küchen- Team verbringt viel Zeit ein harmonisches und abgestimmtes Menü zu kreieren, daher können wir auf Umbestellungen nicht eingehen.

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Vielen Dank.