



**G a u m e n k i t z e l**

## *Fit & Vital Menü - Vegetarisch*

*Confierter Sellerie mit konserviertem von der Gartentomate  
und Wintersalaten*

*Sieben Euro*



*Vegetarische Ramen Suppe mit Chi Take Pilzen*

*Acht Euro*



*Rote-Bete-Risotto mit Ziegenkäse und Zimt-Ducca*

*Zehn Euro*



*Quinotto mit Pilzen und Gemüse*

*Achtzehn Euro*



*Mohneis mit Apfel, Holunder und Sahne Toffees*

*Acht Euro*

*Menü 45,00 €*



**G a u m e n k i t z e l**

## *Fit & Vital Menü - Fleisch*

*Kalbstatar mit Limetten – Kapernmarmelade*

*Zehn Euro*



*Beef Tea vom Angus mit Petersilienöl und Markklößchen*

*Neun Euro*



*Hirsch Sugo mit Kräutersaitlingen und Apfel*

*Zehn Euro*



*Maishähnchen mit Linsenrisotto und Kräuter - Gewürzfond*

*Neunzehn Euro*



*Käsekuchen mit Kakao und Himbeere*

*Acht Euro*

*Menü 49,00 €*



**G a u m e n k i t z e l**

## *Fit & Vital Menü - Fisch*

*Weintrauben-Rotkohl-Smoothie*

*Fünf Euro*



*Sachsenbarsch mit Korianderöl – Verjus Aufguss und Steckrübe*

*Zehn Euro*



*Garnelenbouillion mit Chili, Ingwer & Zitronengras*

*Zehn Euro*



*Forellenroulade mit Grünkohl, Selleriesud und Kürbisstampf*

*Neunzehn Euro*



*Creme von gerösteter Kokosnuss mit gegrillter Ananas  
und Atsina® Cress*

*Acht Euro*

*Menü 46,00 €*



**G a u m e n k i t z e l**