Dombergmenü Klassik

Gebeizter Lachsforelle „süß sauer“ von der Fischzucht Baumgartner
mit gepickeltem Kürbis, Thai-Curry Mayo und eingelegtem Ingwer
Chardonnay – Lageder 0,1l

*

BBQ-Hähnchenbrust vom Geflügelhof Irl
mit Kürbiscreme, sautiertem Mangold, Jalapeños und Holzkohlejus
150+1 Piemont DOC Barbera - 0,1l

*

Gerührtes Karamell-Salz Eis
mit Orangenmarmelade, Don Papa Rum und Minze
Graham´s 10 y Tawny Port – 5cl

Menüpreis: **55,50 €**

Dombergmenü See

Kürbiscremesüppchen
mit Garnelencroustillant, Birnen-Staudenselleriesalat
und Kürbiskern-Kokosöl
Grauer Burgunder "Fass 17" trocken QbA (Bio) – Thörle 0,1l

*

Gegrilltes Zanderfilet
mit Artischocke, Miesmuscheln, Kartoffel-Estragoncreme und Dillöl
Sauvignon Blanc QbA trocken *Cuvée trocken – Knipser 0,1l*

*

Waldbeermousse
mit Joghurteis, Blaubeere und Pistazie
Graham's 10 Years Tawny Port – 5cl

Menüpreis: **49,90 €**

Dombergmenü Veggie

Hummus Creme
mit eingelegtem Shiitake, gegrillten Buchpilzen, Cranberrygel,
gerösteter Sesam und Wildkräuter
Chardonnay – Lageder 0,1l

*

Kürbisrisotto
mit fermentiertem Kraut, Ingwerchips und Zitronengrasschaum
Riesling "VV" QbA feinherb – Van Volxem 0,1l

*

Bananensplit im Glas
mit Kakaoeis, Vanillesahne und Mandel-Bananen Crumble
Beerenauslese – Kracher 5cl

Menüpreis: **49,90 €**

Jeder weitere Gang
bei unseren drei exklusiven Dombergmenüs: **+20,00 €**

Weinbegleitung 3 – Gang: **+20,00 €**

Dieses Angebot bezieht sich auf das ausgewiesene Menü.

Änderungen einzelner Komponenten sind leider nicht möglich.
Bitte beachten Sie, dass wir bei diesem Menü nur bedingt und nach vorheriger Rücksprache mit dem Küchenteam Rücksicht auf Allergene nehmen können.