

MENÜKOMPOSITION

In 3 bis 5 Gängen, auch à la carte

Ziegenkäse Crème Brûlée | Ziegenkäsepraline ^{A, C, G, H, L}
Coppa Chip | Chicorée sous vide gegart | Karamellisierte Haselnüsse
Malz & Akazienhonig

€ 15

Hokkaido Kürbiscrèmesuppe ^{A, C, G, I}
Ricotta-Zitronen Ravioli | Kürbis-Chutney
Ingwer & Pimentón Abumado

€ 15

Pochierter Waller ^{D, G, L}
Topinambur | Rosenkohl | Preiselbeere
Muskatblüte & Vanille

€ 26

Rosa gebratenes Hirschkalb ^{G, H, I}
Maronen | Sellerie | Shiitake-Pilze | Boskop Apfel
Zimt & Brauner Rum

€ 26

Araguani Schokolade | Passionsfrucht ^{A, C, G, H}
Kardamom & Anis

€ 14

€ 55 für 3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)
€ 89 für 5 Gang Menü

€ 30 für eine Weinbegleitung zu den 3 Gängen
€ 40 für eine Weinbegleitung zu den 5 Gängen

*Sehr verehrte Gäste,
unser Speisenangebot enthält folgende Allergene:*

- A) Glutenhaltiges Getreide*
- B) Krebstiere*
- C) Eier*
- D) Fische*
- E) Erdnüsse*
- F) Soja*
- G) Laktose*
- H) Schalenfrüchte*
- I) Sellerie*
- J) Senf*
- K) Sesam*
- L) Schwefeldioxid und Sulfite*
- M) Lupine*
- N) Weichtiere*

*Unser „The Saffron“ Team steht Ihnen jederzeit für weiterführende Informationen zur Verfügung.
Sprechen Sie uns gerne an!*