

Komposition I

Hokkaido Kürbiscrèmesuppe ^{A, C, G, I}

Ricotta-Zitronen Ravioli | Kürbis-Chutney

Ingwer & Pimentón Abumado

€ 15

Rosa gebratenes Hirschkalb ^{G, H, I}

Maronen | Sellerie | Shiitake-Pilze | Boskop Apfel

Zimt & Brauner Rum

€ 26

Mandelmousse ^{A, C, G, H}

Williams Birne | Estragon Sponge

Vanille & Estragon

€ 14

Der Menüpreis beträgt 🎵 55 pro Person.

Komposition II

Ziegenkäse Crème Brûlée | Ziegenkäsepraline ^{A, C, G, H, L}

Coppa-Chip | Chicorée sous vide gegart | Karamellisierte Haselnüsse

Malz & Akazienhonig

€ 15

Pochierter Waller ^{D, G, L}

Topinambur | Rosenkohl | Preiselbeere

Muskatblüte & Vanille

€ 26

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

Kardamom & Anis

€ 14

Der Menüpreis beträgt 🎵 55 pro Person.

*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!