

MENÜKOMPOSITION

In 3 bis 5 Gängen, auch à la carte

Kaninchenrücken ^{C, G, J, L}

Buttermilch | Junger Spinat | Rhabarber
Thymian & Lorbeer

€ 18

Cremesuppe vom weißen Spargel ^{A, B, G}

Büsumer Krabben | Crostini
Cayennepfeffer & Zitrone

€ 14

Wolfsbarschfilet ^{B, D, G}

Fenchel | Kartoffelcreme | Hummerschaum
Zitronenmelisse & Fenchelsaat

€ 24

Kalbsbäckchen „sous vide“ ^{A, C, I, L, G}

Alter Balsamico | Dreierlei Karotten | Bärlauch-Kartoffelstrudel
Bärlauch & Piment

€ 28

Schokolade ^{A, H, C, G}

Earl Grey | Crumble
Bergamotte & Orange

€ 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) Milch und Laktose*
- H) Schalenfrüchte*
- I) Sellerie und Senf*
- J) Sesamsamen*
- K) Schwefeldioxid und Sulfite*
- L) Lupinen*
- M) Weichtiere*

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