

## MENÜKOMPOSITION

*In 3 bis 5 Gängen, auch à la carte*

**Wolfsbarsch** <sup>A, C, D, G, K</sup>

Mango | Limette | Sepia  
*Chili & Thai Basilikum*

€ 18

**Gurke**

Wachtel | Ingwer  
*Brauner Zucker & Minze*

€ 14

**Meeresfrüchte** <sup>A, B, C, D, G, N</sup>

Mais | Fenchel  
*Safran & Estragon*

€ 24

**Rind** <sup>G, I</sup>

Pfifferlinge | Bunttes Tomatengemüse | Kartoffel  
*Muskatblüte & Bohnenkraut*

€ 28

**Jivara Schokolade | Kirsche** <sup>A, C, G</sup>

*Sauerampfer & Olivenöl*

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

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