

THE  
SAFFRON

*The Saffron Symphony*

*Eine kulinarische Komposition in drei Sätzen*

**Sonate in g**



*Sehr verehrte Gäste,  
Zum Auftakt der Konzertsaison hat unser Küchenchef  
Martin Kirchgässer ein besonderes Menü für Sie komponiert:  
„The Saffron Symphony“*

*Vorspeisen*

*Hokkaido Kürbissuppe*

Zimtschaum | Geröstete Kürbiskerne  
Zimt & Kürbiskerne

♯ 12

*Marinierter Kalbsrücken „Tonnato“*

Thunfischsauce | Gebackene Kapern | Kräutersalat  
Chinesischer Bergpfeffer & Kerbel

♯ 18

## Hauptgerichte

### *In Kräutern gebratener Kalbsrücken*

Sahne-Wirsing | Kartoffel-Mandel-Bällchen | Steinpilzsauce  
Rosmarin & Muskat

€ 29

### *Gebratener Rotbarsch*

Mariniertes Ratatouille-Gemüse | Safransauce  
Safran & Rosmarin

€ 24

## Desserts

### *Dunkles Schokoladenmousse*

Kardamom-Apfel-Chutney  
Kakao & Kardamom

€ 14

### *Kaffee Panna Cotta*

Walnuss-Zimt-Krokant | Beeren Chutney  
Kaffee & Zimt

€ 14

Als 3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) € 55,- pro Person.