

BOUTIQUE-HOTEL  
friesinger  
RESTAURANT  
meersalz

*„Glückliche Momente, die wir gemeinsam genießen,  
sind die schönsten Geschenke des Lebens.“ (Alexandra Heinrich)*

## Meersalz-Menü Mai

Amuse bouche - Gruß aus der Küche

\*\*\*

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Mango, Tomate und fermentiertem Fenchel

\*\*\*

Frühlingskräuter-Süppchen mit frischen Gartenkräutern und Croûtons

\*\*\*

Offenes Raviolo

mit grünem Spargel, Sprossen, Karotten und gebratener Garnele

\*\*\*

Kalbsbries und Kalbsragout mit getrüffelter Selleriecreme und Erbsen

\*\*\*

Rinderrücken gebraten

mit weißem Spargel vom Landerer, Sauce Hollandaise und Kartoffeln

\*\*\*

Limoncello-Tiramisu mit frischen Erdbeeren und Basilikum-Sorbet

oder

Käsevariation

6-Gang 76,00

5-Gang 68,00 Vorspeise/ Suppe/ Raviolo/ Rind/ Dessert

4-Gang 64,00 Vorspeise/ Suppe/ Rind/ Dessert

VEGETARISCHES MENÜ AUF ANFRAGE / KLEINE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN