



WEINEMPFEHLUNG

Crémant Rosé Reserve de Rossignol
Bouvet-Ladubay · Loire ^A

2023 Westhofener Aulerde Chardonnay Reserve
Weingut Brogsitter · Rheinhessen ^A

2023 Mand Uris Primitivo di Manduria
Di Camillo Vini · Apulien ^A

2024 Moscato d'Asti
Icardi · Piemont ^A

**Weinbegleitung,
Mineralwasser, Kaffee**
3-Gänge-Menü **22 €**
4-Gänge-Menü **30 €**
5-Gänge-Menü **38 €**

MENÜ

VORSPEISE

Riesengarnele gebraten · Hokkaido · Pomelo
Fried King Prawn · Hokkaido pumpkin · pomelo
A Fisch, Krustentiere, Sellerie, Molkereiprodukte, Sulfite

SUPPE

Shiitake · Hühnchen
Shiitake · chicken
A Gluten a1, Sellerie

ZWISCHENGANG

Tagliatelle · Trüffel · Parmesan
Tagliatelle · truffle · Parmesan
A Gluten a1, Ei, Molkereiprodukte, Sellerie

HAUPTGANG

Barbarie Entenbrust · Zitronengras · Soja
Mangochutney · Topinambur · Sesam-Ofengemüse
Roasted Barbarie duck breast · Lemon grass · soja
mango chutney · Jerusalem artichoke · sesame vegetables
A Molkereiprodukte, Sellerie, Sulfite, Ei

DESSERT

Schokolade · Aprikose · Gelee · Sorbet ^Ø
Chocolate · apricot · jelly · sorbet
A Gluten a1, Molkereiprodukte, Schalenfrüchte h1 h2, Ei, Soja, alkoholfrei

Preise pro Person

3-Gänge-Menü ohne Vorspeise und Zwischengang **58 €**
4-Gänge-Menü ohne Zwischengang **69 €**
5-Gänge-Menü **84 €**

^Ø Ovolacto Vegetarisch ^{ØØ} Vegan

Restaurant Bettina von Arnim

Ackerwand 4 · 99423 Weimar · Tel.: +49 3643 872-660
Dorint Hotels Betriebs GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln