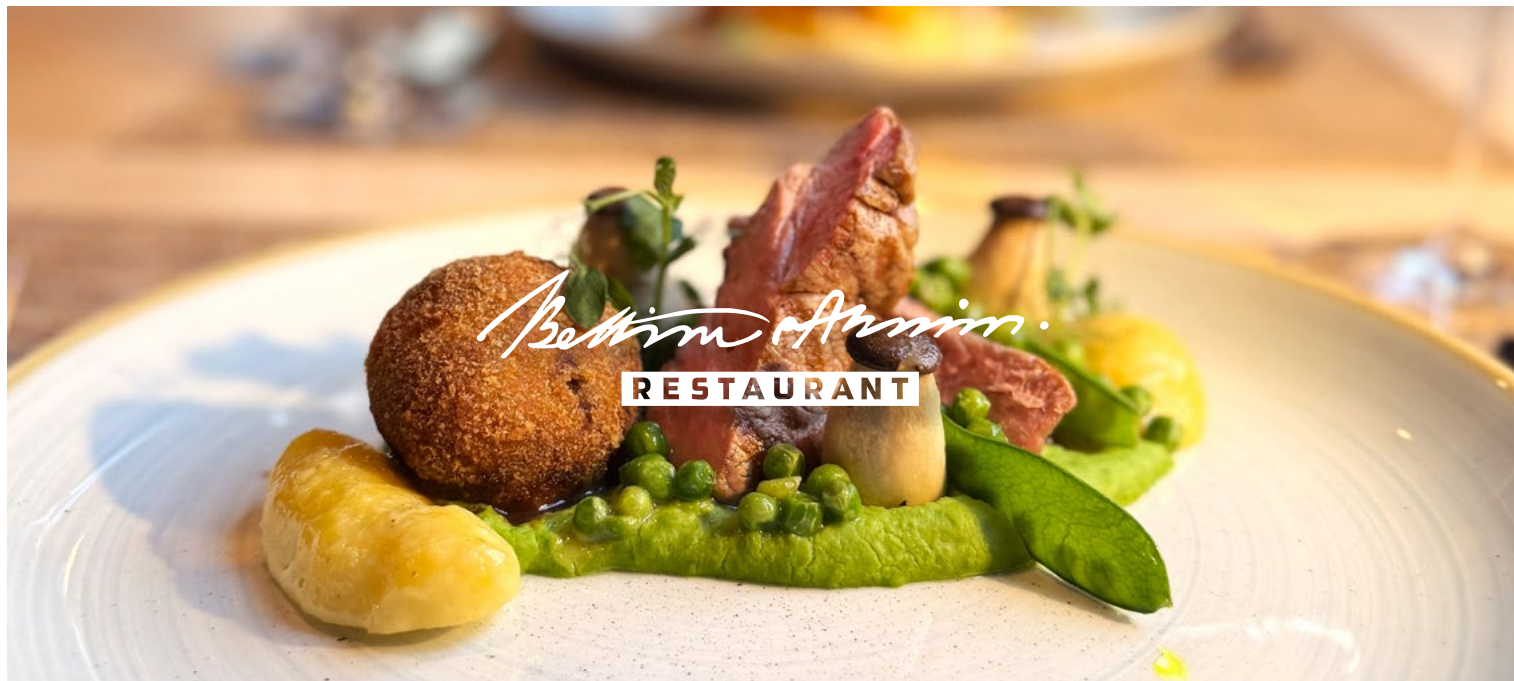




WEINEMPFEHLUNG

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

2024 Koonunga Hill Chardonnay
Penfolds · South Australia ^A

2024 Macon Rouge
Collovray & Terrier · Bourgogne ^A

2024 Rosé Inkognito
Siegmond & Klingbeil · Saale Unstrut ^A

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

MENÜ

VORSPEISE

Riesengarnele gebraten · Ingwerschaum · Karotte · Honig
Fried king prawn · ginger foam · carrot · honey
A Fisch, Krustentiere, Sellerie, Molkereiprodukte

SUPPE

Kapuzinerkresse · Blüten · Maishähnchenpraline
Nasturtium · blossoms · corn chicken praline
A Ei, Gluten a 1, Molkereiprodukte, Sellerie

ZWISCHENGANG

Tagliatelle · Sommertrüffel · Parmesan
Tagliatelle · summer truffle · parmesan
A Ei, Gluten a 1, Molkereiprodukte, Sellerie

HAUPTGANG

Milchkalbsfilet · Portwein · Erbse · Lila Blumenkohl
Radieschen · Kartoffelmousseline
Veal fillet · port wine · pea · purple cauliflower
radish · potato mousseline
A Molkereiprodukte, Sellerie, Sulfite, alkoholhaltig

DESSERT

Panna Cotta · Lavendel · Rosmarin · Baiser · Himbeere · Crumble ^Ø
Panna Cotta · lavender · rosemary · Baiser · raspberry · crumble
A Molkereiprodukte, Nüsse, Z Antioxidationsmittel, alkoholfrei

Preise

pro Person

3-Gänge-Menü ohne Vorspeise und Zwischengang **55 €**
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