

**«SUSTAINABILITY IS THE KEY
TO OUR FUTURE QUALITY OF LIFE.»**

DEKLARATION VON FISCH UND FLEISCH

Jakobsmuschel: Frankreich

Seezunge: Atlantik

Kalb/Lamm: Schweiz

Wir kochen immer frisch vor Ort, arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug. Produkte aus der Schweiz haben bei uns höchste Priorität. Mit einem engagierten, persönlichen Service möchten wir Sie begeistern und immer wieder von Neuem überraschen. Ihr Wohlbefinden ist unser Ansporn.

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich an unsere Servicemitarbeiter wenden.

Ihr Münzhof-Team

WEIN

WEISSWEIN

Sancerre AOC
Les Panseillots
Loire, Frankreich

2022

ROTWEIN

Bolgheri rosso DOC
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Teroldego, Syrah
Michele Satta, Toscana, Italien

2021

MENÜ «MÜNZHOF»

3 Gang Menü | 3 course menu

Tatar von Jakobsmuschel und Kalbsfilet
Wachtelei | Miso Schaum | Koriander | Chili
*Tartare of scallop and veal
Quail egg | miso foam | coriander | chili*

Hausgemachte Oliven-Bergkartoffelgnocchi
Burratina | Basilikum | Macadamianüsse | Cherrytomaten Sugo
*Homemade olive and mountain potato gnocchi
Burratina | basil | macadamia nuts | cherry tomato sugo*

Gefülltes Seezungenröllchen | Safran Sauce
Geröstete Kartoffeln | grüner Spargel | Wassermelone
*Stuffed sole roll | saffron sauce
Roasted potatoes | green asparagus | watermelon*

Rosa gebratener Rücken vom Weidelamm
Gewürzreis | Bimi-Broccoli | Granatapfel | Aprikose | Ayvar
*Pink roasted saddle of lamb
Spiced rice | bimi broccoli | pomegranate | apricot | ayvar*

Zweierlei von Passionsfrucht | Mango-Cashew Salat | Schokolade
Two kinds of passion fruit | mango-cashew salad | chocolate