

ALT INGELHEIM
RESTAURANT & SOMMERGARTEN

SILVESTERMENÜ

LANGUSTE MIT KRÄUTERMARINADE

*gebackene Languste auf Trüffel-Selleriecreme / Ossetra caviar /
Avocado / Safrancreme*

26,50,00€

~ ~ ~

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE

Rindfleischeinlage / Ochsenchwanz - Ravioli

13,50€

~ ~ ~

GEBRATENER NORDSEE KABELJAUFILLET

Pommery-Senf-currysauce / Topinambur-Püree / Baby Spinat

34,50€

ZWEIERLEI VOM MILCHKALB

*Geschmorte Kalbsbäckchen-Kalbsfilet / Balsamico-Schalotten Jus / saisonalen
Gemüsen / Kartoffel-Gratin*

42,50€

~ ~ ~

VARIATION VON ORIGINAL BEANS

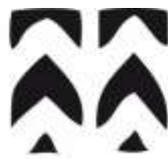
Gateau / Mousse / Eis von der Bio Schokolade / Passionsfruchtsoße

14,50€

5 Gänge – Menü 95,00€ & 3 Gänge – Menü 70,00€

Bei Änderungen einzelner Menükomponenten aufgrund von Unverträglichkeiten
behalten wir uns vor, einen Aufpreis von €3,00 pro Person und Gang zu
berechnen.

Solten uns Unverträglichkeiten von Speisenkomponenten erst am Tag oder
Abend der Veranstaltung mitgeteilt werden, so bitten wir um Verständnis, dass
wir diese aufgrund der Kurzfristigkeit ggf nicht mehr berücksichtigen können



ALT INGELHEIM
RESTAURANT & SOMMERGARTEN

VEGETARISCHES

SPARGEL IM PANKOMANTEL

auf Kartoffelschaum

13,50€

~ ~ ~

Tomaten-Consommé

Gebackener Mini Mozzarella

11,50€

~ ~ ~

WALDPILZRISOTTO

gebratene BIO Edelpilze | Buchenpilze | Risotto | Parmesan

19,50€

~ ~ ~

VARIATION VON ORIGINAL BEANS

Gateau | Mousse | Bio-Schokoladeneis | Passionsfruchtsoße

14,50€

4 Gänge – Menü 55,00€ & 3 Gänge – Menü 42,50€

Bei Änderungen einzelner Menükomponenten aufgrund von Unverträglichkeiten behalten wir uns vor, einen Aufpreis von €3,00 pro Person und Gang zu berechnen.

Solten uns Unverträglichkeiten von Speisenkomponenten erst am Tag oder Abend der Veranstaltung mitgeteilt werden, so bitten wir um Verständnis, dass wir diese aufgrund der Kurzfristigkeit ggf nicht mehr berücksichtigen können