



- MMXV -

Ross

QUELLE

(Meeräsche)

Fenchel, Zitrus, Avocado

Calamari

Blumenkohl, Mandeln, Curry

(Muskeln)

Herzen, Muscheln, Mango

Adlerfisch

Aubergine, Paprika, Joghurt

Zitrone

French Toast, Käsemousse, Mohn

3/5 Gang Menü

43/55 Euro

Vorspeisen

Chicorée

Birne, Cheddar, Senf

9

Raviolo

Kürbis, Eigelb, Parmesan

10

Pulpo

Chorizo, Spinat, Kartoffel

12

Weinempfehlung des Hauses

Ruinart

als Aperitif, brut oder rosé

14/16

Markus Molitor „Wehlener Klosterberg“

Pinot blanc - Mosel - 2013

35

Boisset „Savigny les Beaune 1er Cru“

Pinot noir - Burgund - 2008

50

Hauptgänge

Wurzeln

Sellerie, Tahini, Buchweizen

19

Onglet

Ochsenschwanz, Pilze, Broccolini

26

Ente

Pak Choy, Kumquat, karamellisierte Zwiebeln

27

WILD

(Wachtel)

Apfel, Ziegenkäse, Bete

Hirsch

Pfannkuchen, Grünkohl, Datteln

(Kerbel-Knolle)

Perlzwiebeln, Pekannuss, Saint Félicien

Reh

Rosenkohl-Carbonara, Rosinen, Schwarze Walnuss

Kaffee

Haselnuss, Banane, Kardamon

3/5 Gang Menü

49/63 Euro

Desserts

Apfel

Karamell, Whiskey, Zimt

8

Schokolade

Weiss, Dunkel, Maracuja

11

Käseselektion

3 oder 5 Sorten Käse

12/17



www.restaurant-ross.com