

# MENÜKOMPOSITION

*In 3 bis 5 Gängen, auch à la carte*

## **Ziegenkäse** <sup>A, G</sup>

Tomate | Serrano | Olive

*Rosmarin & Paprika*

€ 15

## **Spinatsuppe** <sup>A, G, H, I</sup>

Geflügel | Pistazie | Creme Fraiche

*Muskat & Schinobeeere*

€ 15

## **Lachs** <sup>D, I, N</sup>

Miesmuschel | Grüner Spargel | Wurzelgemüse

*Safran & Fenchelsaat*

€ 26

## **Kalbsrücken** <sup>A, G, H, I, K</sup>

Romanesco | Schalotte | Holunder

*Wacholder & Lorbeer*

€ 26

## **Schwarzwälder Kirsch Dessert** <sup>A, C, G, H</sup>

Schokolade | Kirsche

*Süßholz & Muskat*

€ 14

€ 55 für 3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

€ 89 für 5 Gang Menü

€ 30 für eine Weinbegleitung zu den 3 Gängen

€ 40 für eine Weinbegleitung zu den 5 Gängen

*Sehr verehrte Gäste,  
unser Speisenangebot enthält folgende Allergene:*

- A) Glutenhaltiges Getreide*
- B) Krebstiere*
- C) Eier*
- D) Fische*
- E) Erdnüsse*
- F) Soja*
- G) Laktose*
- H) Schalenfrüchte*
- I) Sellerie*
- J) Senf*
- K) Sesam*
- L) Schwefeldioxid und Sulfite*
- M) Lupine*
- N) Weichtiere*

*Unser „The Saffron“ Team steht Ihnen jederzeit für weiterführende Informationen zur Verfügung.  
Sprechen Sie uns gerne an!*