

# MENÜKOMPOSITION

*In 3 bis 5 Gängen, auch à la carte*

## **Marinierter Kalbsrücken** <sup>A,G,J,K,C</sup>

Kalbszunge | Granny Smith Apfel | Passe Pierre Algen

*Wasabi & Senfkörner*

€ 15

## **Feldsalatsuppe** <sup>H,G,A,I,C</sup>

Walnüsse | Gorgonzola

*Muskat & Rosmarin*

€ 15

## **Skrei** <sup>A,D,G,I</sup>

Rote Bete | Risotto | Granatapfel

*Wacholder & Piment*

€ 26

## **Gebratener Hirschkalbsrücken** <sup>A,G,C,I</sup>

Schwarzwurzel | Wirsing | Birne

*Vanille & Sternanis*

€ 26

## **Käsekuchen** <sup>A,H,C,G</sup>

Grapefruit | Kokos | Avocado

*Fleur de Sel & Minze*

€ 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!*