

# MENÜKOMPOSITION

*In 3 bis 5 Gängen, auch à la carte*

## **Garnelen**<sup>B, K, C, J, G</sup>

Wassermelone | Avocado | Limone

*Minze & Sumach*

€ 15

## **Tomatenessenz**<sup>A, G, C, I</sup>

Tatar | Ravioli

*Basilikum & Wacholder*

€ 15

## **Lachsfilet**<sup>A, D, G</sup>

Grüner Spargel | Risotto | Parmesan

*Safran & Fenchel*

€ 26

## **Kalbsfilet**<sup>A, C, G, I</sup>

Kräuterseidlinge | Kartoffel | Pfirsich

*Sesam & Akazien Honig*

€ 26

## **Kirschen**<sup>A, C, G, H</sup>

Schokolade | Estragon

*Rosenwasser & Ingwer*

€ 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!*