

## APERITIF DES MONATS

Champagne Brimoncourt Brut Régence  
80% Chardonnay 20% Pinot Noir, 4 Jahre Flaschengärung  
Brimoncourt, Champagne, Ay

0,1 | 9,80

0,75 | 58,00

## CHEF'S CHOICE MENÜ

In Asche gebeizter Saibling |  
Sauerrahm | Emmer

---

Lammfilet | Schwarzwurzel |  
Zwiebelcreme | Bergkäselaiabchen

---

Schokoapfel | Buttermilchmousse |  
Granité

3-Gang-Menü  
59,00



  @wallonenhof.otterberg

## VORSPEISEN

---

Maiscremesuppe   Garnelen Dim Sum	8,90
In Asche gebeizter Saibling   Sauerrahm   Emmer	15,00
Hausgemachte Pulled beef Ravioli   Hollunder   alter Gouda	15,00
Pastinakentatar   Karotte   Tomate	14,00

## HAUPTGERICHTE

---

Fang des Tages   knuspriger Quinoa   Spinat Canneloni   Velouté	29,00
Entenbrust   geräucherter Rote Bete Saft   Blunzenkrapfen   Pak Choi	28,50
Lammfilet   Schwarzwurzel   Zwiebelcreme   Bergkäselaiabchen	31,00
Indisches Auberginengemüse   Ofenkartoffel   Joghurt-Minzdip	23,00

## DESSERTS

---

Der Apfel   Karamel   Schokolade   Granité	15,00
Devil`s Cake   Maracuja   Kokos   Sauerrahm	15,00
Symphonie   Espresso   kleine Crème brûlée   Tamarillo Sorbet	12,50

- Zusätzlich gibt es täglich wechselnde Tagesempfehlungen -



  @wallonenhof.otterberg