

S a z i a n i

NEUMEISTER

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Wir begrüßen euch ganz herzlich
und wünschen angenehmen Aufenthalt!

Familie Neumeister, Walter Triebel
& das Saziani Team

KÜCHENZEITEN

Dienstag bis Samstag

18 bis 20 Uhr

Samstag

12-13.30 Uhr

Freitag Mittag auf Anfrage

S a z i a n i

NEUMEISTER

Gedeck

Ofenfrisches Weizensauerteigbrot mit Bärlauchbutter
Veronelli Olivenöl . Eingelegte grüne Paradeiser 3,50

Vorspeisen

Gebackene **Ährenfische** . Limetten-Chili Mayonnaise 12
Saure **Makrele** . Würzsauce . Jalapeño Creme . Apfel 13
Branzino roh mariniert . Stangensellerie . Amalfi Zitrone 14

Zwischengerichte

Miesmuschel . Zitronengrassud 12
Weidehuhn Teigtaschen . Senfkohl . Zitrusfond 13
Linguini . Venusmuschel . Bärlauch 14

Hauptgerichte

Winter **Kabeljau** . Algen Hollandaise . Stängelkohl . Thunfischflocken 22
Ravioli . Garnele . Krustentiersud . Nori Alge 23
Schermrippe vom Rind . Asiatische Brühe . Wilder Brokkoli . Shiitake 24
Dorade . Leindotter . Kren . Forellenkaviar . Topinambur 26

Desserts

Tiramisu . Kaffee . Mascarpone . Mandel 7
Zitrustarte . Frischkäse . Zitronenverbene 8

Affinierter **Käse** vom Brett pro Stück 4
Dazu servieren wir hausgemachte Gelees und Früchtebrot

Überraschungsmenü

3 Gänge ohne Dessert 49

Weinbegleitung:

Klassik 23

Lage & gereift 30

4 Gänge ohne Dessert 59

Weinbegleitung:

Klassik 30

Lage & gereift 42

Danke für euren Besuch!

