



5 Elemente
DAS RESTAURANT DER SINNE
IM SCHWEIZER WALD

5 ELEMENTE MENÜ

Entenbrust geräuchert / Zwiebel Chutney / Kürbis Püree

12 €

2016 BORN TO BE WILD Pinot Noir Blanc de Noir, Deutschland



Sellerie - Essenz & geschmort

8 €

2017 Verschnittsche, Angelina Schmücker, Rheinhessen, Deutschland



Steinpilze Tortellini & Sud / Herbstkräuter aus dem Schweizer Wald

14 €

2017 A Capella, Michel Gassier, Rhone, Frankreich



Moorhuhnbrust aus der Gusseisen-Pfanne / Petersilienwurzel Püree / Lauch gegrillt / Blaubeer Jus

26 €

2015 „The Velvet Devil Merlot“, Charles Smith, USA



Camembert gebrannt & cremig / Birne eingelegt / Rosmarin Grissini

12 €

2016 Grauburgunder trocken, Emmerich Koebernik, Nahe



Salzwasser-Toffee – süß & sahnig / Macadamia Creme / Rumtopf Süppchen

10 €

2012 Kracher Auslese Zweigelt, Burgenland, Österreich



ALS MENÜ

Zu Ihrem Menü servieren wir einen Gruß aus der Küche und eine süße Verabschiedung.

Als 4 Gang (ohne Camembert & Steinpilz)

statt 56 € nur 49 €

Als 5 Gang (ohne Camembert)

statt 70 € nur 59 €

Als 6 Gang

statt 82 € nur 69 €

0,1 | Weinempfehlung 4 Gang / 5 Gang / 6 Gang

16 € / 20 € / 24 €

www.restaurant-5elemente.de

TRADITION TRIFFT MODERNE

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand, so wie einige Leckereien für den kleinen Hunger

VORSPEISEN

Norddeutsches Sauerfleisch

Hausgemachtes Sauerfleisch mit lauwarmem Pancetta-Kartoffelsalat und Gewürzgurken-Relish

10 €



Kaninchenterrine

Feine Terrine mit Pistazien und Mandeln, dazu gebratener Grünkohl und Glühwein-Preiselbeermarmelade

10 €



SUPPEN

Kürbis-Cappuccino

Wärmende Kürbissuppe mit leichten Curry-Aromen, als Topping dazu ein leichter Salbei-Milchschaum

7 €



Rinderkraftbrühe

Kräftige Kraftbrühe mit Cognac flambiert und mit frischen Kräutern verfeinert

8 €



HAUPTGANG FISCH

Filet vom Dorsch

Der bekannteste Ostseefisch wird in Butter gebraten, begleitet von Limetten-Kartoffelstampf und süß-saurem Gurkensalat

22 €



Seeteufel im Speckmantel

Mit hausgemachter schwarzer Pasta und geschmolzenen Tomaten

24 €



TRADITION TRIFFT MODERNE

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand, so wie einige Leckereien für den kleinen Hunger

HAUPTGANG FLEISCH

Zarte Schweinebäckchen aus dem Ofenrohr

Langsam in Rotwein geschmort und serviert mit Aprikosen-Stampfkartoffeln und gebratener Steckrübe

24 €



Kalbsschnitzel „Trihotel“

Unser Schnitzel wird luftig und goldgelb gebraten. Dazu gibt es Waldpilz-Kartoffelgratin, Kapern-Sardellenbutter und einen bunten Möhrchen-Salat

27 €



NACHSPEISEN

Panna Cotta

Cremige Sahne und weiße Schokolade, am Tisch übergossen mit warmer Schokosauce

7 €



Käse-Quarkkuchen

Lockerer Käsekuchen wie Oma ihn gemacht hat, dazu leckere Rumtopf-Früchte

8 €

