

H Ö R N L I N G E N

Menü

Wir bitten um Verständnis, dass auf Unverträglichkeiten und Allergien, die bei der Reservierung nicht angegeben wurden, keine Rücksicht genommen werden kann.

Alle Menüvarianten sind auch vegetarisch sowie tischweise im Sharing Konzept erhältlich.



4 Gänge — 92,00

Vorspeise

Fischgericht

Hauptgang

Dessert / Käse

5 Gänge — 105,00

Vorspeise

Zwischengang

Fischgericht

Hauptgang

Dessert / Käse

7 Gänge — 130,00

Vorspeise I

Vorspeise II

Zwischengang I

Zwischengang II

Fischgericht

Hauptgang

Dessert / Käse

Weinbegleitung — 4 Gänge — 38,00

5 Gänge — 42,00

7 Gänge — 60,00

Die Preise gelten pro Person und in Euro.

Information zu Allergenen

Unser Servicepersonal informiert Dich auf Nachfrage gerne über Allergene im Menü. Bitte beachte, dass in den Gerichten trotz größter Sorgfalt Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

H Ö R N L I N G E N

Willkommen im Hörnlingen!

Das Geheimnis des frustfreien Genusses

Unser Konzept beruht auf der möglichst gänzlichen Verarbeitung frischer und regionaler Produkte. Wir kochen, was uns Landwirte und Produzenten frisch und saisonal liefern. Diese Ausrichtung der Speisenangebote und Verwertungsphilosophie Nose to Tail erfordert Flexibilität in der Zubereitung. Täglich entstehen neue Menükreationen, die dich überraschen.

Teil uns bitte mit, was Du nicht magst. Im Rahmen unserer Möglichkeiten werden wir uns bei der Menüzusammenstellung gerne danach richten.

Begib Dich mit uns auf eine Entdeckungsreise und lass Dich überraschen!

Herzlichst,
Deine Hörnlingen-Crew

Information zu Allergenen

Unser Servicepersonal informiert Dich auf Nachfrage gerne über Allergene im Menü. Bitte beachte, dass in den Gerichten trotz größter Sorgfalt Spuren von Allergenen vorhanden sein können.