



5 Elemente

DAS RESTAURANT DER SINNE
IM SCHWEIZER WALD

LIEBE GÄSTE,

Unsere Karte ist unterteilt in die 5 Elemente. Heben Sie die Gesetze der Natur auf und stellen Sie sich nach Liebe und Lust Ihr Menü aus den Elementen zusammen.



HOLZ



FEUER



ERDE



WASSER



METALL

SPEISEN

.....

www.restaurant-5elemente.de

.....

5 ELEMENTE MENÜ

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

Jeder Gang kann auch a la Carte bestellt werden.

BBQ Lachs / Pimientos / Mais/ Paprika

12 €

2019 Branciforti die Bordonaro , Sizilien

Rinderconsommé

9 €

2015 R & B Weisswein Cuvee, Bicking & Bicking, Pfalz

Gemüsekroketten/ Cornflakes Mantel / Maispüree

12 €

2017 Vina Esmeralda Blanco, Miguel Torres, Catalunya, Spanien

Lamm / Römische Nocken/ Ratatouille / Pistazienjus

34 €

2015 Purple Jam, Weingut Schembs, Rheinhessen

Flan Karamell / Trauben

10 €

2018 Torres Floralis Moscatel Oro

Eingelegter Harzer Käse

10 €

2017 Verschnittsche, Angelina Schmücker, Rheinhessen
(Wahlweise ein 0,1l Lübzer)



ALS MENÜ

Als 3 Gang (ohne Lachs & Gemüsekroketten & Käse)	statt 53 € nur 45 €
Als 4 Gang (ohne Gemüsekroketten & Käse)	statt 65 € nur 55 €
Als 5 Gang (ohne Gemüsekroketten)	statt 77 € nur 65 €
Als 6 Gang	statt 87 € nur 75 €

0,1 l Weinempfehlung 3 Gang / 4 Gang / 5 Gang / 6 Gang 15 € / 20 € / 25 € / 30 €

TRADITION TRIFFT MODERNE

Klassische Gerichte neu interpretiert

VORSPEISEN

Das Krustengetier 16€

Garnelencocktail auf Avocado Fächer mit hausgemachter Cocktailsoße und Chiffonade



Fanta(tar)stisch 11€

Kalbfleischtatar mit roten Zwiebelringen, Brioche und Trüffel Schmand



SUPPEN

Phantastisch trifft Klassisch

10€



Blumenkohl-Curry Sud mit gebratener Jakobsmuschel

Erdapfel mal anders

8€



Süßkartoffel-Erdnuss-Kokossuppe

TRADITION TRIFFT MODERNE

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand

HAUPTGANG VEGAN & VEGETARISCH

Uhh Gesund & Bunt

17€



Hausgemachte Gemüseknollen im Cornflakes Mantel mit Maispüree und BBQ Sauce

Witziges Gelächter

18€



Kichererbsen Curry mit Kokosmilch und Fladenbrot

HAUPTGANG FISCH

Wassergezabel

26€

Gebratenes Lachsforellenfilet, Zitrone, Nussbutter, geröstete Petersilienwurzel und Sauerrahmstampf



Goldzauber

27€

Gebratene Goldmakrele, Ingwerglasur, Wilder Brokkoli und Sobanudeln



HAUPTGANG FLEISCH

Das andere Schnitzel

25€

Cordon Verde gefüllt mit Gorgonzola, Süßkartoffelgratin, Gemüse Fritto Misto



Wer es gerne klassisch mag:

25€

Cordon bleu gefüllt mit Gruyere, Süßkartoffelgratin, Gemüse Fritto Misto

Das gackernde Hühnchen

27€

Gebratene Perlhuhn Brust Supreme mit Tomaten-Frischkäse Füllung, dazu Bärlauch Agnolotti und Kirschtomaten



TRADITION TRIFFT MODERNE

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand

Beste Dry-Aged Steaks - Mindestens 21 Tage im eigenen Dryager gereift

Wählen Sie Ihren Favoriten aus:

Rumpsteak 300g - 45 €

Entrecôte 300g - 45 €

T-Bone Steak 400g - 49 €

Zu jedem Steak servieren wir Ihnen zwei Beilagen und eine Sauce Ihrer Wahl:

- Pikant gewürzte Pommes
- Ofenkartoffel mit Sour Cream
- kleiner TRIHOTEL-Salat
- Speckbohnen
- Knoblauchbrot
- Kräuterbutter
- Gorgonzolasauce
- Kalbs-Jus



www.restaurant-5elemente.de

TRADITION TRIFFT MODERNE

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand

NACHSPEISEN

Herzschlag der Sinne 11€

Mini Bananenbrot mit Schokoladedrops, Flambiertem Rhabarber und Pistaziencrunch



Verführung 13€

Schoko-Mandel-Parfait mit Beerenragout



EIS

Beerenstark 8 €

Joghurteis / Beerensorbet / Schokoeis / Cassisragout / Sahne

Kaffee & Kuchen 9 €

Gebrannte Mandel Eis / Vanilleeis / Espresso Krokant Eis / Kuchenkrümel / Sahne

Strawberry Colada 8 €

Kokos Eis / Erdbeereis / Passionsfruchtsorbet / eingelegte Ananas / Sahne

Sorbet-Trilogie 6 €

Himbeere / Passionsfrucht / Zitrone

Wir kochen ausschließlich mit frischen Produkten.

Bitte beachten Sie, dass bestimmte Gerichte Allergene und Zusatzstoffe enthalten können.

Gern reicht Ihnen unser Serviceteam eine gekennzeichnete Karte und berät Sie!

www.restaurant-5elemente.de