

Petillio

Restaurant by Armin Röttele

Unser Menü im März

**Zu unserem Menü servieren wir
unsere hausgemachte Focaccia und PETILLIO Butter**

Mild geräucherter Skrei mit Dill Aromen,
Roter Beete und Meerrettich

oder

Gänseleberterrine mit Apfel-Vanille Chutney,
Stangensellerie und Cantuccini Brioche

Aufpreis für die Gänseleber € 16,00

Ravioli von braisiertem Sauerbraten
mit Rotkohl und Süßkartoffeln

Zur Auswahl

Konfiertes Bachsaibling vom Eyachtal
auf cremigem Bärlauch Risotto und frischen Morcheln

oder

Kalbstafelspitz in Limoneöl pochiert
mit Frühlingsgemüse und Parmesangnocchi

Zur Auswahl

Duo von Valrhona Schokolade mit Rhabarbersugo und Minzeis

oder

Schweizer Rohmilchkäse Selection Rolf Beeler

Süße Frühlingsüberraschung

Menü mit 4 Gängen € 90,00 pro Person

Menü mit 5 Gängen € 108,00 pro Person

Menü komplett mit 6 Gängen € 120,00 pro Person

Gerne können Sie Ihr Menü erweitern

Limonen-Ingwer Sorbet mit Zitrusfrüchten € 7,50

Limonen-Ingwer Sorbet mit Zitrusfrüchten und Gin € 10,50

Weinbegleitung je Gang 0,11

4-Gang Weinbegleitung € 33,00 / 5-Gang Weinbegleitung € 41,00 / 6-Gang Weinbegleitung € 47,00

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

PETILLIO Restaurant by Armin Röttele

Hauptstraße 69 * 76547 Sinzheim

Tel: 0171 535 93 42 / Email: info@armin-roettele.de / www.armin-roettele.de