

UNVERHOFFT

Restaurant im Golfclub Haus Leythe

Unser Menükarussell 2024

- TUNA TATAKI -

Soja | Sesam | Miso | Limette
Gurke | Yuzu | Edamame

- AVOCADOSUPPE -

grüner Apfel | Pekannuss | San Marzano Tomate

- MEERBARBE -

Wildfang
Granatapfel | Chicorée | Schwarzwurzel
Vanille | schwarze Walnuss

oder

- VEGAS CUT STEAK -

- vom Red & White Prime Marbled Beef -
Brickteig | Kartoffel | junger Lauch
Austernsaitling | Tellicherry-Pfefferjus

oder

- OSSOBUCO À LA MILANESE -

Karotte | Sellerie | Gremolata | Risotto

- CHEESECAKE -

Thymian | Joghurt | Honig | Hafer
weiße Schokolade | Pralineneis



79,00 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

**Reservierungen unter info@unverhofft.de
oder telefonisch unter 0209-77390**

Vegetarisches Menü 2024

- POKE BOWL -

Soja | Sesam | Miso | Limette
Gurke | Yuzu | Edamame | Mango | Falafel

- AVOCADOSUPPE -

grüner Apfel | Pekannuss | San Marzano Tomate

- PASTA GRANSOLE -

Amarena | Pecorino | Thymian | Buchenpilze

- CHEESECAKE -

Thymian | Joghurt | Honig | Hafer
weiße Schokolade | Pralineneis



62,00 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

**Reservierungen unter info@unverhofft.de
oder telefonisch unter 0209-77390**