



RESTAURANT | CAFE | TAGESBAR

DER ABEND IM AUREUS

„ ZEIT ZUM ABSCHALTEN „

IN SICH ZU GEHEN, SICH ZU BESINNEN UND ABZUSCHALTEN, FÄLLT IN DER HEUTIGEN ZEIT OFT IMMER SCHWERER. IN UNSEREM RESTAURANT AUREUS LADEN WIR SIE EIN, EINEN ORT DER RUHE UND ENTSCHLEUNIGUNG ZU FINDEN.

HINTER JEDEM GERICHT STEHT EIN ERSTER GEDANKE, DER DANN DURCH INSPIRATION, LEIDENSCHAFT UND MIT BESTER QUALITÄT ZU EINER AUSGEFEILTEN, KULINARISCHEN KOMPOSITION ERWECKT WIRD. TAUCHEN SIE EIN, SAISONALE PRODUKTE UND SPEISEN AUF UNSERE ART ZU SEHEN UND ZU SCHMECKEN. DENN BEI UNS TREFFEN KREATIVITÄT UND HANDWERK AUF TRADITION UND GENUSS. BEI DER AUSWAHL UNSERER ZUTATEN ARBEITEN WIR ENG UND AUF AUGENHÖHE MIT ERZEUGERN, LANDWIRTEN UND BAUERN ZUSAMMEN.

ERLEBEN SIE EINE LEICHTE UND AUSGEWOGENE KÜCHE, DIE NICHT AUF LUXUS, SONDERN AUF KONTRASTE IM ZUSAMMENSPIEL MIT NATÜRLICHEN AROMEN SETZT.

DAS TEAM IM AUREUS

**„GASTFREUNDSCHAFT BESTEHT AUS EIN WENIG WÄRME,
EIN WENIG NAHRUNG UND GROSSER RUHE,,**

UNSER TEAM IST UNSER GOLD - OHNE DAS TEAM GEHT ES NICHT.

„ CAROLYN, JAN, ANDREAS, MERLIN, DENNIS, ANDREAS, ANAIS, ALI, GAETANO“

FÜR FRAGEN, WÜNSCHE ODER ANREGUNGEN,
STEHEN WIR IHNEN JEDERZEIT GERNE ZUR SEITE.

IHRE GASTGEBER ESTHER MARIE GERBER & CHRISTIAN SENFF

UNSER ABEND IM AUREUS

3	„DER PRINZ DER BRETAGNE“ MIT BRUNNENKRESSE, STECKRÜBE, KAPERN & HASELNUSS	25,-
	AUS DEM WALD - 2ERLEI REH WILDE PREISELBEEREN, BUCHENPILZE & TOPINAMBUR	27,-
	AUS DEM MEER - HEILBUTT BLUTWURST, STEINPILZ UND HEIMISCHEM HOLUNDER	32,-
	VON DER RINDERHERDE - KURZGEBRATEN & GESCHMORT IN 2 AKTEN KÜRBIS, OLIVE & STAUDENSELLERIE BROTTERRINE UND PETERSILIENWURZEL	44,-
	TOPFENKNÖDEL 2.0 MIT ZWETSCHGEN UND ROSMARIN	14,-
5		

KÄSE

KÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN IN 5 SORTEN PRÄSENTIERT	14,-
--	------

**KLEINER EINBLICK / 3 GÄNGE 75,- / WEINREISE 45,-
 ERLEBNIS / 5 GÄNGE 115,- / WEINREISE 66,-**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG IN 3 AKTEN 36,-