



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, FELIX, ANDREAS, ANAIS, DENNIS, ANDREAS, TOBIAS, GAETANO“

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

IHRE GASTGEBER ESTHER MARIE GERBER & CHRISTIAN SENFF



RESTAURANT | CAFE | TAGESBAR

IKARIMI LACHS

MIT ERBSE, RETTICH, WASABI UND TAPIOKA CHIPS

ROULADE & SÜLZE VOM KANINCHEN

MIT FREGOLA, KOHLRABI, ZITRONE & ESTRAGON

AUS DEM MEER - WRACKFISCH

MIT BOHNE, CHORIZO UND HAUSGEMACHTEN GNOCCHI

VOM RIND - GEBRATEN & GESCHABTES

MIT SPARGEL , ASCHEKARTOFFEL & LAUCH MIT
OCHSENMARKHOLLANDAISE

VALRHONA SCHOKOLADE

MIT OLIVE, RHABARBER & LIMONE

KÄSE

KÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN

IN 5 SORTEN PRÄSENTIERT

19,-

ERLEBNIS 5 GANG MENÜ EUR 159.-

WIR WEISEN DARAUF HIN, DASS UNSERE SPEISEN MÖGLICHERWEISE KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE NACH EU-VERORDNUNG ENTHALTEN BZW. ENTHALTEN KÖNNEN. FÜR WEITERE INFORMATIONEN STEHT IHNEN UNSER SERVICE- UND KÜCHENTEAM JEDERZEIT GERNE ZUR SEITE.