

# Herbstmenüs 2019



## Menü I

*Rosmarin-Birnen-Spalten mit  
Ziegenfrischkäse und Feldsalat*

\*

*Kürbiscremesuppe  
mit Chili-Creme-fraiche*

\*

*Kalbsfilet mit Trauben  
und Weißwein geschmort,  
dazu Bohnenbündchen und  
Kartoffel-Pastinaken-Gratin*

\*

*Apfel-Himbeer-Crumble  
mit hausgemachtem Eierliköreis und Sahne*

*39,20 Euro*

## Menü II

*Carpaccio von Mozzarella  
und Roter Bete mit  
Dijon-Senf-Dressing*

\*

*Barbarie Entenbrust  
auf Lauch-Champignongemüse,  
dazu Safrankartoffeln*

\*

*Vanille-Parfait mit geröstetem Sesam  
auf beschwipsten Himbeeren und Kirschen*

*34,20 Euro*