

Herbstmenüs 2018



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