

Unser MENUE des MONATS

Unser Küchenchef hat für Sie etwas ganz Besonderes in diesem Monat kreiert. Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie das Menü in drei oder vier Gängen!

Vorspeise

KLEINES PASTA RAGOUT – Vegetarisch –
mit Gnocchetti, Kürbis und Zucchini
geschwenkt in einem pikanten - würzigen Tomatensud, mit Zimt, Kräutern,
Cranberry, Kürbiskernen, Dattel und gebröseltem Ziegenkäse

Suppe

LEICHT PIKANTE BUTTERNUT – KÜRBIS - SUPPE
mit Lammfrikadellen^{2,6}, mit Mango und Zimt verfeinert

Hauptgang

GESCHNETZELTES vom ANGUS RIND
mit frischen Pilzen, Kürbis, Grünem Pfeffer, Zwiebelchen,
Calvadossauce und Tagliarini

Dessert

ZWETSCHGEN – KOKOS - CRUMBLE -warm serviert-
mit Haferflocken, Erdnussorbet, Feige, Chili und Dattel

oder

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL (5 Sorten)
mit Birnensenf und Walnüssen in Honig

als 3-Gang-Menue*

€ 31,90

pro Person

als 4-Gang-Menue

€ 39,90

pro Person

*bestehend aus Suppe, Hauptgang und Dessert

dazu empfehlen wir unseren
AKTIONSWEIN

CRIANZA DO

Spanien, Navarra, trocken, leicht würzig, lebhaft

€ 5,90 pro Glas 0,2l