

# 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<sup>2,6</sup>, 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