

# 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

**MARINIERTE SCHWARZWURZEL** – Vegetarisch –  
mit Laugencroûton, Feige und gebröseltem Ziegenkäse

## Suppe

**KÜRBISCRÈMESUPPE** vom HOKKAIDO-KÜRBIS  
mit Kokosnussmilch, Ingwer, Butter - Croûtons und Kürbiskerne

## Hauptgang

**GESCHMORTE HIRSCHKEULE** – mit Kakao und Madeira abgerundet  
auf glacierten Schwarzwurzeln, Pfeffer - Birnen - Chutney,  
Röstzwiebeln, dazu getrüffeltes Kartoffel - Topinambur - Gratin<sup>1</sup>

## Dessert

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

## oder

**FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL (5 Sorten)**  
mit Birnensenf und Walnüssen in Honig

als 3-Gang-Menue\*

**€ 33,50**

pro Person

als 4-Gang-Menue

**€ 41,00**

pro Person

\*bestehend aus Suppe, Hauptgang und Dessert

dazu empfehlen wir unseren  
**AKTIONSWEIN**

**SPÄTBURGUNDER QBA**

*Deutschland, Baden, trocken, harmonisch, klassisch*

**€ 5,50** pro Glas 0,2l