

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

WARMER KÜRBIS MARONEN SALAT – Vegan –
mit Grünkohl, Cranberry, Leinsaat, Avocado
und gebackenem Kürbis-Anis-Taler

Suppe

CAPPUCCINO vom SCHAUMIGER HUMMERCREMESUPPE
mit Weinbrand und Fischeinlage

Hauptgang

GESCHMORTE REHKEULE in HOLUNDERJUS
auf mit Speck^{2,6,12} und Muskatbutter geschwenktes Rosenkohl-Champignon-Gemüse,
dazu cremiges Kartoffelpüree mit geräuchertem Käse

Dessert

ROTE BETE EIS
mit Mohn und Himbeere auf Aprikosenragout, – Vegan –
Hafer-Nuss-Crumble und Granatapfel

oder

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL (3 Sorten)
mit Birnensenf und Walnüssen in Honig

als 3-Gang-Menue*

€ 36,90

pro Person

als 4-Gang-Menue

€ 45,50

pro Person

*bestehend aus Suppe, Hauptgang und Dessert

dazu empfehlen wir unseren

AKTIONSWEIN

2013er CASA FERREIRINHA GRANDE DOURO DOC |

*Erz. Weingut Sogrape Portugal, schwarze Johannisbeere- und Kirschnote
und mit einem langen Abgang*

€ 7,50 pro Glas 0,2l