

# 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**  
mit Grünkohl, Cranberry, Leinsaat, Avocado  
und gebackenem Kürbis-Anis-Taler



## Suppe

**CAPPUCCINO vom SCHAUMIGER HUMMERCREMESUPPE**  
mit Weinbrand und Fischeinlage

## Hauptgang

**IM OFEN GEBRATENE LAMMSCHULTER**  
auf geschmortem Bohnengemüse,  
dazu Speckdattel <sup>2,6,12</sup> mit Feta gefüllt und Kartoffelgratin

## Dessert

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



## oder

**FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL (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

**2015er EICHSTETTER HERRENBUCK  
SPÄTBURGUNDER QBA, TROCKEN |**

*Erz. Weingut Friedrich Kiefer, reife Beeren mit der typischen Struktur eines Spätburgunders,  
angenehmen Tanninen*

**€ 7,80** pro Glas 0,2l