

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

Mit NÜSSEN knusprig gebackene STEINPILZPOLENTA
auf Buchweizensalat mit fruchtigem Apfel-Chutney

Suppe

CAPPUCCINO von BUTTERNUT-KÜRBIS
mit Mandel, Boskoop und Maronen

Hauptgang

GESCHNETZELTES vom ANGUS RIND
mit Kräuterseitlingen, Champignons, Feige, grünem Pfeffer¹²,
verfeinert mit Calvados, dazu cremiges Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

Dessert

AVOCADO-KOKOS-EIS
auf Erdbeer-Nektarinen-Salat, mit Basilikum,
Walnuss und Dattel in Zartbitterkuvertüre

oder

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

als 3-Gang-Menue*

€ 32,90

pro Person

als 4-Gang-Menue

€ 43,50

pro Person

*bestehend aus Suppe, Hauptgang und Dessert

dazu empfehlen wir unseren
AKTIONSWEIN

PRACHTSTÜCK
SPÄTBURGUNDER, AUSLESE, TROCKEN!

Erz. Friedrich Kiefer KG, vollreife Beeren, feine Tanninen, vollmundig

€ 7,60 pro Glas 0,2l