

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

GRÜNKOHL-PASTINAKEN-SALAT – Vegan –
in leicht rauchigem Senfdressing mit Couscous und Feige

Suppe

CAPPUCCINO vom HOKKAIDO-KÜRBIS
mit Kokosnussmilch, Ingwer und Kürbiskernen

Hauptgang

SAUERBRATEN von der HIRSCHKEULE in GRANATAPFEL-ESSIGJUS
mit cremiger Steinpilzpolenta, ofengegarter Wintergemüse,
Schinkenspeck und Birnenkompott

Dessert

MARZIPANPARFAIT im KÜRBISKERN-SESAM-MANTEL
auf Gewürz-Birnen-Ragout und eingelegter Feige

oder

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

als 3-Gang-Menue*

€ 32,90

pro Person

als 4-Gang-Menue

€ 41,50

pro Person

*bestehend aus Suppe, Hauptgang und Dessert

dazu empfehlen wir unseren

AKTIONSWEIN

2013er VOM HAUS BLAUER ZWEIGELT¹

Erz. Weingut R&A Pfaffel, Österreich, vollmundig und saftig nach reifen Kirschen

€ 7,50 pro Glas 0,2l