



Weinempfehlung:

weiß

Auxerrois, QbA

trocken, fruchtig, mit würziger Note

Weingut Petgen-Dahm/Mosel

0,2 l 6,50 Euro

rosé

Rosé Collection Unique

Trocken, Beerenfrucht

Domain Dom Uby/Gascogne

0,2 l 6,90 Euro

Rot

Syrah, AOC

Trocken, fruchtig, würzig

Les Jamelles/Languedoc

0,2 l 6,90 Euro



**Kreieren
Sie sich Ihr
eigenes Menü**

3 Gänge 39,50 Euro

**Keine Umbestellung
aus unseren anderen
Speisenkarten
möglich**



Vorspeisen:

Feldsalat

mit gebratenem Dörrfleisch und Croûtons

oder

Ziegenfrischkäse

mit glasierten Birnenspalten
und karamellisierten Walnusskernen

oder

Gänseleberparfait

mit Pflaumenragoût und warmem Broiche

oder

Kürbiscremesuppe

mit steirischem Kürbiskernöl und Croûtons

Hauptspeisen:

Wiener Schnitzel (Kalbsrücken)

mit Preiselbeeren, Anchovis
und Bratkartoffel

oder

Hirschbraten aus der Keule

mit Dornfelderperlen, Preiselbeeren,
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

oder

Ragoût von Lachs, Rotbarsch und Garnelen

mit Schmorgurken
und Basmatireis

Dessert:

Zweierlei Mousse au chocolat

mit marinierten Orangenfilets

oder

Zwetschgentarte mit Zwetschgeneis

und Sahne

oder

Trilogie von Käse

mit Feigensenf und Trauben

