

## Oktober - Menu

\*\*\*\*\*

Duett vom Wildlachs und Seewolf an Senfsauce

oder

Crème brûlée von der Gänseleber

\*\*\*\*\*

Süppchen vom Kürbis mit Scampi (Black Tiger)

\*\*\*\*\*

Gebratener Seeteufel (Lotte)  
du Puy - Linsen

\*\*\*\*\*

Das Beste vom Reh „Baden - Baden“  
Rotkraut und Spätzle vom Brett

oder

Filet vom Eichelschwein,  
Pfifferlinge à la crème und Spätzle vom Brett

\*\*\*\*\*

Käse von Bernard Antony

\*\*\*\*\*

Warmes Schokoladensoufflé  
mit Birnen-Kokosnuss-Sorbet

\*\*\*\*\*

6-Gang Menu	90,00
5-Gang Menu	80,00
4-Gang Menu	70,00
3-Gang Menu	60,00
2-Gang Menu	50,00
1-Gang Menu	30,00
Vorspeise	20,00

## Unsere Weinempfehlung

2015er Hechlers Landwein, Gutedel trocken, Bamlach

Flasche 0,7      17,50      Glas (1/8l)      3,00