

September – Menu von unserem Sous-Chef Karsten Weltin

Unsere Hausterrine (Wild) mit Chutney und Salatbouquet

oder

Gebratene Gänseleber auf
Zwetschgen - Ragoût

* * * * *

Süppchen vom Mais mit Scampi

* * * * *

Gebratener Seeteufel (Lotte)
Ratatouille und Kartoffeln

* * * * *

Filet vom Charolais Rind mit Pfifferlingen
Bohnen und Salbei-Risotto

oder

Das Beste vom Rehbock
mit frischen Pfifferlingen und Spätzle vom Brett

* * * * *

Käse von Bernard Antony

* * * * *

Rotweinpflaumen mit Vanille Eis

* * * * *

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	35,00
Vorspeise	25,00

Unsere Weinempfehlung

2016er Hechlers Landwein, Gutedel trocken, Bamlach

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

*Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Deutschen Mehrwertsteuer
Wir haben auch eine Allergenkarte, Fragen Sie unsere Mitarbeiter*