

September – Menu von unserem Küchenchef Karsten Weltin

* * * * *

Terrine vom gebeiztem Rauchlachs
an Zucchini-Avocado-Salat

oder

Zweierlei von der Gänseleber
auf Rotwein-Zwetschgen mit warmem Brioche

* * * * *

Süppchen vom Mais mit Scampi (Black Tiger)

* * * * *

Pochiertes Zanderfilet auf Artischocken mit Safran-Sauce

* * * * *

Das Beste vom Sommerbock an Rotweinjus
mit glasiertem Gemüse & Kartoffele

oder

Maispoularde an Estragon-Sauce
Pfifferling-Risotto & Brocoli

* * * * *

Käse von Bernard Antony

* * * * *

Pflaumen-Crumble mit hausgemachtem Vanille-Eis

* * * * *

6-Gang Menu	95,00
5-Gang Menu	85,00
4-Gang Menu	75,00
3-Gang Menu	65,00
2-Gang Menu	55,00
1-Gang Menu	38,00
Vorspeise	25,00

Unsere Weinempfehlung

2015er Hechlers Landwein, Gutedel trocken, Bamlach

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