

Menü 1

Herbstsalat, Walnussdressing,
Datteln, geröstete Nüsse

*

Kalt geräucherter Lachs
Karotten-Fenchel-Orangen-Salat

*

Rinderschmorbraten, Aubergine,
Perlzwiebeln, Grießstrudel

*

Topfenmousse mit Rotweibirne

Preis pro Person
als 3-Gang (ohne Lachs) € 38,-
als 4-Gang € 49,-

Menü 2

Mit Schafskäse gratinierter
Hokkaidokürbis, Wildkräuter

*

Pilzrahmsuppe

*

Kabeljau, Rieslingsauce, bunte Rüben,
Kartoffel-Sellerie-Püree

*

Pflaumencrumble mit Vanilleeis

Preis pro Person
als 3-Gang (ohne Suppe) € 44,-
als 4-Gang € 52,-

Menü 3

Birne, Bohnensalat, Speck

*

Mille feuille von Roter Bete und
Ziegenkäse

*

Kalbsrücken, Pastinake,
Portweinschalotten, Kartoffelgratin

*

Zweierlei vom Apfel

Preis pro Person
als 3-Gang (ohne Mille feuille) € 49,-
als 4-Gang € 59,-

Menü 4

Herbstsalat, Walnussdressing,
Datteln, geröstete Nüsse

*

Mille feuille von Roter Bete und
Ziegenkäse

*

Risotto mit gebratenen Pilzen

*

Apfelcrumble mit Vanilleeis

Preis pro Person
als 3-Gang (ohne Mille feuille) € 35,-
als 4-Gang € 41,-