

Menü

Feldsalat
mit Grana Padano
Olivenöl und altem Balsamico
und gebratenen Garnelen



Kürbiscremesuppe



Wolfsbarschfilet
auf der Haut gebraten
mit Süßkartoffel



Rinderfilet, rosa gebraten
an Portweinsauce
mit provenzalischem Gemüse
und Gnocchi



Dessert
„Surprise“

Als 3-Gang-Menü	€ 30,50
Als 4-Gang-Menü	€ 38,50
Als 5-Gang-Menü	€ 45,50

Gerne servieren wir Ihnen zu jedem Gang einen
korrespondierenden Wein.

Pro 0,1l-Glas € 3,00

Als letzten Gang servieren wir bei allen Menüs das Dessert

Vorspeisen

Feldsalatbukett an
Balsamicodressing € 4,20

Feldsalat
mit Olivenöl und altem Balsamico
dazu gebratene Garnelen € 13,50

Suppe

Kürbiscremesuppe € 5,80

Weinempfehlung

2013er
Pinot Nero
IGP, trocken
Weingut IS CURCURIS
Sardinien
0,25l
€ 6,90

Hauptspeisen

Kürbisrisotto	€ 10,40
Steak vom Kalbsrücken, rosa gebraten mit marktfrischer Gemüse garnitur dazu Kartoffelgratin	€ 25,80
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten an Parmesansauce dazu marktfrische Gemüse garnitur und Kürbisrisotto	€ 24,50
Rib Eye-Steak mit Zupfsalaten	€ 26,00
Steak vom Rinderfilet an Portweinsauce dazu Marktgemüse garnitur und Rosmarinkartoffeln	€ 26,80

Dessert

Mousse au chocolat mit Beeren	€ 6,50
----------------------------------	--------