



## Menü

### *Zweierlei vom Muskateller-Kürbis*

Kürbis-Kokossuppe mit Kernöl  
und pikanter Kürbis-Serviettenknödel mit Wildkräuter-Pesto

### *Zart geschmorter Kalbsbraten in feiner Rosmarinjus*

gebettet neben Sellerie-Kartoffelpüree  
und würzig-glasierten Kirschtomaten

oder

### *Gedünstetes Norweger-Lachs-Filet*

ruht auf frischem Rotkohlrisotto  
mit feiner Riesling-Schnittlauch-Sauce

### Vegetarische Alternative

### *Kichererbsenbraten mit feiner Rosmarin-Veloute*

und Kartoffel-Waldpilz-Törtchen

### *Dessert-Dialog „Genuss ohne Strom“*

Schokoladentarte mit Karamell-Sahne  
Wackelpeter von der Passionsfrucht mit Himbeermark

€ 35,- / Person

