

Genussabend mit Weinbegleitung

03. November 2024

Ofenfrische Minibrötchen

Schokoladenbutter ~ Pflaume im Speckmantel

Dip von Feige und Honig ~ Currydip

Selleriecarpaccio, Feldsalat & Walnuss

eingekochte Kumquats ~ rosa gebratene Entenbrust

Cremesuppe von Steinpilzen

mit Rinderfiletspieß

Gebratenes Doradenfilet

auf Flusskrebsrisotto ~ Zwiebellauch

Bardierter Hirschrücken

an Preiselbeerjus

dazu Rosenkohl und Mini-Kartoffelknödel

Dreierlei vom Apfel

Tarte ~ Creme ~ Eis auf Kompott



*5-Gänge Menü € 87,-
mit Weinbegleitung*

