

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

€ 39,90 / Person