

Empfehlungen des Küchenchefs

Suppe

6080 Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis 4,50 €

Eintopf „zum Sattwerden“

6800 Hausgemachter Erbseneintopf mit Einlage und Brot 6,50 €

6390 Käse-Lauchsuppe mit Brot 6,50 €

Wild

6099 Geschmorte Rehkeule in Rotwein-Preiselbeer-Rahm
an Rotkohl und Kartoffelklößen 18,50 €

6747 Feines Wildragout in Preiselbeer-Rahm
mit Rotkohl und Kartoffelklößen 17,50 €

Menü-Auswahl

Vorspeise

6784 Cremesuppe von Edelpilzen
mit Sahnehaube und Croûtons 4,50 €

Hauptgericht

6614 Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Pestonudeln (Menü I)
mit gebackenen Kirschtomaten 19,50 €

oder

6785 Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef (Menü II)
an Sherryrahm, mit Saisongemüse und Macairekartoffeln 19,50 €

Dessert

6786 Birnenparfait an Soßenspiegel
mit Schokoküchlein und Minzsahne 6,90 €

Preis je Menü 28,90 €