

Herbstmenü

Gebratenes Saiblingfilet auf Bohnen-Kartoffel-Salat

*

Kaninchensugo mit Tomaten, Kräutern und Papardelle

*

Kürbis-Curry-Creme mit Garnelen

*

Rehmedaillons mit Steinpilzen, Wirsing und hausgemachten Spätzle

*

Gebrannte Schokoladencreme mit Zwetschgen und Honigeis

€ 65,-- ohne Kaninchensugo € 55,--

Poststubenmenu

Kalbskopf mit Bries, Linsen und Meerrettich

*

Waldpilz-Creme

*

Poularde in Spätburgundersauce mit Champignons und Speck, kleine Gemüse und Gnocchis

*

Topfenstrudel mit Birnen und Vanilleeis

€ 55,--