

## Sommermenü

Lauwarmer Lachs auf gewürztem Sushi-Reis, Avocado und Tomaten

\*

Gebratene Steinpilze mit Kräutern und Papardelle

\*

Curry-Kurbis-Süppchen mit Garnelen

\*

Hirschmedaillons mit Nusskruste, Preiselbeeren, Wirsing und hausgemachten Spätzle

\*

Holunderschnitte mit Holunderblütensorbet und Wildheidelbeeren

**€ 69,-- ohne Papardelle € 59,--**

## Poststubenmenu

Gebratene Kalbsblutwurst auf Balsamicolinsen

\*

Rheinische Bohnensuppe

\*

Geschmorte Kaninchenkeule mit Herbstgemüse und Gnocchi

\*

Grießknödel mit Zwetschgen und Walnußeis

**€ 59,--**

## Das Kleine Menü

Geflämmer Picandou mit Gemüsetapenade und Pesto

\*

Bouillabaise mit Edelfischen und Gemüse, Sauce Rouille und Röstbrot

\*

Dessert-Variation

**€ 52,--**

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Menüs nur ab 2 Personen servieren, bei Gangänderungen berechnen wir € 3,00 pro Gang