



**UNSERE MENÜS FÜR FESTE UND VERANSTALTUNGEN HERBST,
VON SEPTEMBER BIS NOVEMBER**

Menü I

Steinpilz-Consommé

~

Kalbstafileispitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln

~

Mousse von weißer und dunkler Valrhona-Schokolade mit zweierlei Fruchtsaucen

EUR 25,50 pro Person

Menü II

Kürbiscrèmesuppe mit Flusskrebsen

~

Boeuf Stroganoff mit Roter Beete und Eierspätzle

~

Frischer Obstsalat mit Maraschino

EUR 29,50 pro Person

Menü III

Hausgemachte Pastete mit Trüffel, an herbstlichen Salaten und Portweifeigen

~

Kartoffelsuppe mit Mettenden

~

Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter, Blattsalat und Kartoffeln

~

Warmer Apfelstrudel mit Anis und Zimt

EUR 36,50 pro Person

Menü IV

Feldsalat mit Croûtons, Pinienkernen, gebratener Geflügelleber und Sauternesjus

~

Crèmesuppe vom Pfifferling

~

Tournedos vom Rinderfilet unter der Zwiebel-Senfkruste mit Auflaufkartoffeln

~

Vanilleparfait mit Zwetschenröster

EUR 39,50 pro Person

Selbstverständlich verfügen wir über eine Speisekarte, in der wir Sie über alle Allergene und Zusatzstoffe informieren.
Fragen Sie bitte danach.