



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

Menü I

Steinpilz-Consommé

~

Rinderschmorbraten mit Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen

~

Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit zweierlei Fruchtsaucen

EUR 31,50 pro Person

Menü II

Kürbiscremesuppe mit Flusskrebse

~

Gebratener Lammrücken auf Ratatouille-Gemüse und wilden Rosmarinkartoffeln

~

Frischer Obstsalat mit Maraschino

EUR 35,50 pro Person

Menü III

Hausgemachte Pastete mit Trüffel, an herbstlichen Salaten und Portweifeigen

~

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen

~

Sautiertes Saiblingsfilet mit Schnittlauch und Kartoffel-Kürbispüree

~

Warmer Apfelstrudel mit Anis und Zimt

EUR 43,50 pro Person

Selbstverständlich verfügen wir über eine Speisekarte, in der wir Sie über alle Allergene und Zusatzstoffe informieren.
Sprechen Sie uns gern an.



Menü IV

Feldsalat mit Croûtons, Pinienkernen, gebratener Geflügelleber und Sauternes-Jus

~

Cremesuppe vom Pfifferling

~

Tournedos vom Rinderfilet unter der Zwiebel-Senfkruste mit Auflaufkartoffeln

~

Vanilleparfait mit Zwetschgenröster

EUR 46,50 pro Person

Selbstverständlich verfügen wir über eine Speisekarte, in der wir Sie über alle Allergene und Zusatzstoffe informieren.
Sprechen Sie uns gern an.