

Degustationsmenü

Dreierlei vom Kürbis

*Riesling ~ Tesch
Deutschland, 0,1l*

Seeteufel auf Labskaus

*Lugana ~ Villabella
Italien, 0,1l*

Rinderfilet an Feigensauce
mit Ziegenfrischkäse
gefüllter Rauchkartoffel

*Chianti ~ Leonardo
Deutschland, 0,1l*

Weißes Kaffeemousse
auf Traubensalat

Espresso

Preis pro Person: 41,00 €

Suppen und Vorspeisen

Kürbiscremesuppe
mit Pilzcrostini

6,90 €

Feldsalat in Pfirsichvinaigrette
mit Gorgonzola
und gerösteten Sonnenblumenkernen

8,20 €

Gebratene Gambas
an warmen Salat
von der Rauchkartoffel

10,50 €

Frisch vom Herd...

Vegetarisches Pilzküchlein
mit Tonkabohnen ~ Sauce
und knackigem Gemüse

14,50 €

Gebratenes Zanderfilet
auf Traubenkraut
mit in Butter geschwenkten Schupfnudeln

19,50 €

Mit Marsala glasierte Schweinemedallions
an Bandnudeln in Gorgonzolasahne

16,90 €

Medallions vom Kalbsfilet
mit Feige und Ziegenfrischkäse gratiniert
an Kartoffelpüree

24,80 €

Desserts...

Carpaccio von Feige
mit Zitronengras ~ Eis

7,50 €

Warmes Schokoladenküchlein
mit Pflaumen ~ Eis

8,20 €

Gerne servieren wir Ihnen auch einzelne Gänge aus dem Menü.

(angebotsbedingte Änderungen möglich)