

Herbst Menü

Rosa gebratener Wildschweinrücken
auf Apfel-Selleriesalat und Wildpreiselbeeren

12,50

*

Cappuccino vom Muskatkürbis
mit Kürbiskernen

8,00

*

Sorbet von Cassis
mit Schwarztee-Kirschlikör

4,50

*

Gebratenes Saibling Filet
mit Pfifferlings Kartoffel Ragout und Zitronenbuttersoße

25,00

oder

Gebratene Barbarie Entenbrust
an einer hellen Orangensoße auf Spitzkohl und Schupfnudeln

29,50

*

Hausgemachter Zimt-Birnenstrudel
mit Wallnusseis

8,50

Menü komplett	57,50
Menü in 4-Gängen - ohne Sorbet -	54,00
Menü in 3-Gängen	42,00