

Menüvorschläge
(OKT/NOV/DEZ 2024)

**Zu jeden Menü wird Ihnen ein
Amuse-Bouche gereicht.**

Nr.01/IV/24

*Surf and Turf mit Thaisalat
Vitello und Gebratene Rotgarnelen

*Maronen Creme Suppe mit Croûtons

*Kabeljaufilets auf Rotebeete Risotto
und Wok-Gemüse und Meerrettich
oder
Rosa gebratene Hirschkalb Medaillons
auf Spitzkohl und Walnuß-Spätzle

Dreierlei Dessert Variation

Pro Person 56,50€

Nr.02/IV/24

*Antipasti Variation Momento di

*Steinpilze Creme Suppe mit Thymian Croûtons

*Kross gebratenes Zanderfilet
auf Rahmwirsing und Kartoffelstampf
oder*

*Rosa gebratenes Kalbsfilet in der Kräuter Kruste
mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln und Rotweinjus

Creme Brûlee auf Apfelkompott und Cantuccini Parfait

Pro Person 59,90€

*Bitte beachten Sie, dass nur eines der o.g Menüs oder ein von Ihnen persönlich
zusammengestelltes Menü serviert werden kann, gerne nehmen
wir Ihre persönlichen Wünsche entgegen.
Alle Preise sind inkl. 19% Mwst und Bedienung*