

Menüvorschläge
(OKT/NOV/DEZ 2025)

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

Nr.01/IV/25

*Ziegenkäse mit Vanille Honig gratiniert
auf Tomaten Carpaccio*

Zitronengras-Ingwer Creme Suppe

*Kabeljaufilets auf Rotebete Risotto
und Wok-Gemüse und Meerrettich
oder*

*Rosa gebratene Hirschkalb Medaillons
auf Spitzkohl und Walnuss-Spätzle*

Dreierlei Dessert Variation

3 gänge mit Suppe 51,50€

3 gänge mit Vorspeise 54,50€

4 gänge Pro Person 59,90€

Nr.02/IV/25

Antipasti Variation Momento di

Steinpilze Creme Suppe mit Thymian Croutons

*Kross gebratenes Zanderfilet
auf Rahmwirsing und Grobesenf Kartoffelstampf
oder*

*Rosa gebratenes Kalbsfilet in der Kräuter Kruste
mit Blatt Spinat und Rosmarinkartoffeln an Rotweinjus*

Creme Brûlée auf Apfelkompott und Cantuccini Parfait

3 gänge mit Suppe 51,50€

3 gänge mit Vorspeise 54,50€

4 gänge 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*