

Herbstmenu

*Herbstsalat mit karamellisierten Maronen,
gegrillten Kräuterseitlingen, Kürbis süß-sauer,
gerösteten Kürbiskernen und Balsamico-Walnußvinaigrette* 14,00 €
E,F,H,I

*Wildkraftbrühe
mit Pistazienklößchen und Gemüsestreifen* 9,80 €
A,E,H

*Zart geschmorte Rinderschulter in kräftiger Spätburgundersauce
mit Gewürzrotkohl, Selleriepüree
und Serviettenknödel* 29,00 €
A,E,H

*Kleine gebrannte Vanillecreme mit Cassis-Birne,
gefülltem Mandelkrokant und Pralineneis* 14,00 €
A,C,E,F

o d e r

*Eine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
vom Affineur Waltmann* 14,00 €
E,F

Menupreis 59,00 €

Unsere Weinempfehlung:

Weißwein:

2016 Pinot Grigio	0,1 l	4,50 €
Borgo Magredo,	0,2 l	9,00 €
Venezien	0,75 l	34,00 €

Rotwein:

2016 Lavignone	0,1 l	5,20 €
Barbera d'Asti,	0,2 l	10,40 €
Italien	0,75 l	39,00 €