

Herbst-Menü

Marinierter Feldsalat
mit gebackenem Hokkaido-Kürbis und Ziegenkäse ^g

€ 14,50

Steinpilz-Consommé mit Kräuterfädele ^{a,c,g}

€ 8,50

Alfred Gratien Champagner mit Cassis-Sorbet ^{1,5}

€ 10,50

Geschmorte Kalbsroulade
gefüllt mit Wirsingfarce an Portweinjus
mit Steckrüben-Rahmgemüse und Herzoginkartoffeln ^{a,g,i,j}

€ 27,50

Apfeltarte an Walnusseis ^{a, c, e, 8}

€ 8,50

5-Gang-Menü

€ 64,90 pro Person

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

Chardonnay & Weißer Burgunder † Gutswein, trocken
Weingut Meyer, Pfalz Zwei Trauben, zwei Arten des Ausbaus –
eine harmonische Einheit. Dieser Wein bietet eine feine Mineralität,
leichte Würze und Aromen von Marille und gelben Äpfeln.

€ 37,00