

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