

Italienische Versuchung

18,5 €

Vorspeise (G) (L)

Knackiger Wildkräutersalat mit delikatem Hausdressing
und Parmesansplittern

Zwischengang (G) (L) (V)

Italienisch eingelegtes Gemüse - Aubergine, Zucchini, Pilze

Hauptgericht

Lasagne Bolognese vom Bio-Rind mit cremiger Bechamel
geschichtet und Parmesan überbacken

Dessert

Luftig-fluffiges Tiramisu mit Macarponecreme,
Löffelbiscuite und etwas Espresso

Empfehlung: La Masseria, Puglia, Primitivo
Typischer, kräftiger Primitivo, Brombeere, Nelke, langer Abgang, 14,5% Vol.

0,1l 3,0 €

0,2l 5,8 €

Rentierschmaus

21,5 €

Vorspeise

Feines Fenchelsüppchen mit Pernod
und Knuspercroûtons

Zwischengang (G) (L) (V)

Herbstliche Artischocken- Steinpilzterrine
mit gerösteten Pinienkernen

Hauptgericht

Vegetarische Bratlinge in einer Trüffel-Wurzelgemüsecreme
Apfelrotkohl und Lebkuchensemmelknödel

Dessert

Schwarzwälder Kirschtorte
mit Kirsch aus dem Glas

Weinempfehlung: Hochdörffer Riesling aus der Pfalz
Mineralisch, Zitrusaromen, 12,5% Vol.

0,1l 3 €

0,2l 5,8 €

Herbstgestöber

24,5 €

Vorspeise (G)

Kräftige Rinderbrühe mit Eierstich, Griesnocken
und Gemüse

Zwischengang (G)

Klassischer Waldorfsalat in einer cremigen Soße mit Sellerie,
Äpfeln und Walnüssen

Hauptgericht

Aromarisches Ragout vom Hirsch mit Preiselbeer-Birnen-
kompott, Apfelrotkohl und Lebkuchensemmelknödel

Dessert

Schwarzwälder Kirschtorte
mit Kirsch aus dem Glas

Weinempfehlung: Cento Cavalli, Nero D'Avola
Kräftig, süffig, Akazienhonig, ölig. 14% Vol.

0,1l 3 €

0,2l 5,8 €