



Saisonales &
hausgemachtes
3-GÄNGE-MENÜ
35,- EUR p. P.
WINTER 2023

VORSPEISE

Kartoffel-Rucola-Cremesüppchen mit Tomatenpesto und Ofenbaguette, dazu wahlweise:

ein kleiner Garnelen-Spieß an Crème fraiche

oder

ein kleiner Quinoa-Bällchen-Spieß an veganem 
Tomaten-Chilli-Dip

HAUPTSPEISE

Geschmorte Rinderhüfte mit einer kräftigen Jus und Preiselbeersahne im Gläschen, dazu gebratene Serviettenknödel und glacierte Julienne von der Karotte, Kohlrabi und Lauch

oder

Großer gefüllter Kräuter-Semmelknödel mit gemischten Rahmpilzen an Zwiebelkonfitüre und glacierte Julienne von der Karotte, Kohlrabi und Lauch 

DESSERT

Bratapfelparfait mit einer karamellisierten Scheibe vom Boskop an hausgemachten Rumrosinen im Gläschen 

 *vegetarisch*

 *vegan*