

Automne

Essen bringt die Menschen auf vielen verschiedenen Ebenen zusammen.
Es ist Nahrung für die Seele und den Körper, es ist wahre Liebe.

Giada De Laurentiis



Rote Bete Carpaccio & Ziegenkäsecrumble 15,90

Geröstete Walnüsse und Verberger Honig



Samt und Seide vom Kürbis und Ingwer 8,90

Kürbisfalafel & Rote Bete Sprossen



Ravioli mit Kürbisamarettini 19,90

Hokaidokürbis, Orangen – Geflügelsauce und Belper Knolle

Heimischer Entenrollbraten mit Waldpilz – Semmelfüllung 28,90

Orangen – Geflügeljus, Rahmwirsing und Mohn - Schupfnudeln

Geschmorte Gänsekeule an Beifußsauce 30,90

Apfelrotkohl und Kartoffelklöße mit Schmelze

Regionales Hirschgulasch mit Preiselbeeren 34,90

Wildjus, Rosenkohl und Brezel - Serviettenknödel

Christstollenparfait 08,90

Orangenfilets, Caramelsauce, Granatapfel, Walnusscrisp



Der Kultwein

2018 Mele Kalikimaka

Weingut Markus Schneider, Pfalz 0,75l 59,00

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu
Kennzeichnungspflichtigen oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.