

Unsere Menüempfehlung im November ab 40,50 €

Wildkräuter-Blattsalate an feinem Senfdressing
mit 6 **Datteln im Speckmantel**
(ohne Menu 10,50 €)

Oder

Steinpilzrahmsüppchen
mit Crôutons
(ohne Menu 8,50 €)

Vegetarisch:

Ravioli gefüllt mit Ruccola, dazu Kirschtomate und Spinat
Parmesan und Kräutern, Schuss Olivenöl
(ohne Menu 17,50 €, Menupreis 30,50 €)

oder

Gebratenes Doradenfilet
auf Paprika-Zucchini-Gemüse, Basilikumsauce
dazu Rosmarinkartoffeln
(ohne Menu 27,50 €)

oder

Entenbraten aus unser Region
Orangen-Jus und Gemüse vom Markt
hausgemachte Kartoffelknödel
(ohne Menu 35,00 € Menupreis 45,00 €)

oder

2 bardierte* Medaillons vom Schweinefilet
Je 80g, an Pilzrahmsauce Gemüse vom Markt
Bratkartoffeln Lyonnaiser Art
*=mit Speck umwickelt, medium gebraten,
(ohne Menu 24,50 € Menupreis 40,50 €)

oder

Omas herzhaftes **Hirschragout**
Zartes Ragout vom Hirsch mit Karotte, Zwiebel, Pfeffer
mit Rotwein verfeinert, Pilze, Spätzle, Birne mit Frucht
grüner Salat mit Kräuterdressing (ohne Menu 29,50 € Menupreis 45,00 €))

*Gerne reichen wir ab 10 Personen eine Gemüseauswahl sowie
die Sättigungsbeilagen inklusive und separat.*

Dessertvariation

Vanilleeis mit gebackenen Feige in Zimt-Zucker
Zisten von frischer Blutorange auf Grapefruitspiegel
(ohne Menu 9,50 €)

oder

Käseauswahl „Antjes Kaaswinkel“
versch. Käsesorten | Obst | Brot | Butter
(ohne Menu 14,50 €)