

Unsere Menüideen für Herbst und Winter

Vorspeise

*Champignons, Maräne, Garnelen knusprig gebacken im Korb
Fingerfood von Geflügel, Schinken und geräucherter Forelle
Kleiner Wrap nach Wunsch gefüllt und Klößchensuppe im Glas
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter oder Kräutercreme*

Hauptgang

*Zanderfilet auf der Haut gebraten an Spinatcreme,
Kräuterkartoffeln und Blumenkohl*

Wildgeschnetzeltes mit gegrilltem Obst, Pilze und Kroketten

Schweinelende im Teig-Speckmantel, Bohnenröllchen und Erbspüree

Dessert

Zitronensorbet mit Früchten garniert

Gefüllter Dom Apfel auf Vanillesoße

Cremespielereien

*Stellen Sie Ihr Wunschmenü Vorspeise, Hauptgang und Dessertselbst
zusammen. Wechseln Sie das Fleisch, die Beilagen oder wandeln Sie
in eine vegetarische Variante in Abstimmung mit dem Koch*

Menüpreis 36,90€