

Herbst-Winter-Kombinationen

ab 10 Personen

nicht gültig für den 24.12. und 25.12.2020

Vorspeisen

Pflücksalat mit Balsamicolinsen und Entenbrust

5,80 € pro Person

~

Kürbiscremesuppe

3,50 € pro Person

1

Entenkeule auf Weinäpfeln und Backpflaumen

mit Apfelrotkohl & Butterspätzle

~

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel

mit Pfeffersauce

winterliche Gemüsepfanne & Schwenkkartoffeln

~

16,80 € pro Person

2

Geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinsauce
mit Rotkohl, Bohnenbündchen & Schupfnudeln

~

Lachsfilet auf Blattspinat
mit Kartoffelgratin

~

18:90 € pro Person

3

Wildragout mit Pfifferlingen
winterlicher Gemüsepfanne & Butterspätzle

~

Maishähnchenbrust in Kürbis-Chili-Sauce
Pflücksalat mit Balsamicodressing & Rosmarinkartoffeln

~

16,80 € pro Person

4

Geschmorte Gänsebrust

Weinäpfelspalten, Backpflaumen, Sauce & Klöße

~

Spitzen vom Schweinefilet in Cognacrahm

winterliche Gemüsepfanne & Schwenkkartoffeln

~

17,90 €

Unsere Desserts der Saison im Glas

Wintertiramisu mit Spekulatius und Trauben

~

Mascarpone-Quark mit Birnenkompott & Crumble

~

Rosé-Sekt-Creme „Cassis“

~

2,80 €