

Menü des Monats

Carpaccio vom Rinderfilet

mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Rucola

carpaccio of beef filet with pine nut, parmesan and rucola

Süppchen von der Sherrytomate

mit Mozzarella

tomato soup with mozzarella

Hirschrücken

an Morchelsauce

Rosenkohl und Herzoginkartoffeln

roasted back of venison, morel sauce with brussels sprouts and duchess potatoes

Crème Brûlée

crème brûlée

4- Gang € 45

3- Gang € 36

(Suppe-Hauptgang-Dessert)

Hauptgang € 27

Unsere Weinempfehlung:

Italien/Apulien

16 er Orfeo Negroamaro 29 €

Saftige Fruchtaromen, schwarze Kirsche, Heidelbeeren
Brombeeren und getrocknete Cranberries