

Menü des Monats

Carpaccio vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen
mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Rucola
carpaccio of beef filet with chanterelle pine nuts, parmesan and rucola

Pfifferlingsüppchen
cream of chanterelle soup

Hirschkalbsbraten, Preiselbeerbirne,
mit gebratenen Pfifferlingen,
Brokkoli und Kroketten
*venison with cranberry pear chanterelle
and broccoli with potatoe croquettes*

Limonen Panna Cotta
mit marinierten Heidelbeeren
lemon panna cotta with marinate blueberries

4- Gang	€ 50
3- Gang	€ 40
(Suppe-Hauptgang-Dessert)	
Hauptgang	€ 30

Unsere Weinempfehlung:

2017 er Enate Crianza DO Somontano 32 €
Aromen von dunklen Beeren
Kaffee und dunkler Schokolade