

Menü des Monats

Carpaccio vom Rinderfilet

mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Rucola
carpaccio of beef filet with pine nuts, parmesan and rucola

Safran-Currysüppchen mit Poulardenstreifen

cream of saffron soup with chicken

Hirschkalbsbraten, Preiselbeerbirne, mit Waldpilzen,

Brokkoli und Kroketten
*venison with cranbeery pear mushroom
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