

Menü des Monats

Carpaccio vom Rinderfilet

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

Steinpilzcremesüppchen

cream of porcini mushrooms

Sauerbraten vom Wildschwein

mit Backobst in Madeirasose
mit Apfelrotkohl und Semmelklößen
*roast wild boar with dried fruit in madeira sauce
red cabbages and bread dumplings*

Crème Brûlée

crème brûlée

4- Gang € 53

3- Gang € 42

(Suppe-Hauptgang-Dessert)

Hauptgang € 30

Unsere Weinempfehlung:

2017 er Enate Crianza DO Somontano 32 €

Aromen von dunklen Beeren
Kaffee und dunkler Schokolade