

Menü des Monats

Carpaccio vom Rinderfilet

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

Niedersächsische Hochzeitssuppe

lower saxony wedding soup

Sauerbraten vom Wildschwein

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

Crème Brûlée

crème brûlée

4- Gang	€ 53
3- Gang	€ 42
(Suppe-Hauptgang-Dessert)	
Hauptgang	€ 30

Unsere Weinempfehlung:

2017er EnateCrianza DO Somontano 32 €

Aromen von dunklen Beeren
Kaffee und dunkler Schokolade