

Menü des Monats

Spanisches Garnelenpfännchen

mit Tomate, Paprika, Oliven und Peperoni

Spanish scampi pan

Pfifferlingscremesüppchen

cream soup of chanterelle

Wildschweinbraten

mit gebratenen Pfifferlingen

Preiselbeerbirne

Brokkoli und Kroketten

wild boar with cranberry pear, fried chanterelles

broccoli and potato croquettes

Cassissorbet auf Mangopüree

sorbet of cassis on mango puree

4- Gang € 53

3- Gang € 40

(Suppe-Hauptgang-Dessert)

Hauptgang € 28

Unsere Weinempfehlung:

2017 er Enate Crianza DO Somontano 34 €

Aromen von dunklen Beeren

Kaffee und dunkler Schokolade