

MENÜ 1

VORSPEISE

Kartoffelcremesuppe 1,9,10,D
mit leichter Trüffelnote & Croutons

HAUPTGANG

Schweinemedallions im Baconmantel gebraten 7,9,10,B,C
Kräuterchampignons & Herzoginkartoffeln

DESSERT

Mousse au Chocolate 3,6,7,9,10,A
hell & dunkel

25,00 € pro Person



MENÜ 2

VORSPEISE

Klare Kraftbrühe vom Rind ^{1,7,9,10}
mit feiner Einlage von Gemüse und Fleisch

HAUPTGANG

Geschmorter Kalbsbraten in einer Thymianjus ^{1,5,8,9,10}
an einem Bouquet von frischem Gemüse sowie
gebackenen Kloßnocken

DESSERT

Schokoladenkuchen ^{3,7,9,10}
an einen fruchtigen Spiegel, Beerenvariation und Sahne

27,00 € pro Person



MENÜ 3

VORSPEISE

Tomatencremesuppe ^{1,B,10}
und Baguette

Friséesalat mit Blauschimmelkäse ^{3,9}
Walnüssen & Weintrauben

HAUPTGANG

gebratenes Wildlachsfilet ^{9,13}
Champagnerrisotto, Blattspinat & Grilltomate

DESSERT

Grießflammerie ^{9,10}
mit Fruchtspiegel

31,00 € pro Person

