

Unser Menü ‚Rund um die Knolle‘

Rote Bete- Carpaccio

mit gebackener Ziegenkäsepraline
dazu Feldsalat in Apfeldressing

◇◇◇◇

EUR 12,90

*8,a,b,c,e,h,j,k,l, Weizen

Kartoffel- Sauerkrautsuppe

mit Blutwurstravioli

◇◇◇◇

EUR 8,90

*8,b,c,f,m, Weizen

Kross gebratenes Lachsfilet

auf mediterranem Pastinakenpüree

dazu Vichy- Karotten und gebackene Wildkräuterkartoffeln

◇◇◇◇

EUR 23,50

*8,a,b,c,g,j, Weizen

Karottenbrownie

mit hausgemachter Vanillesauce
und Ingwerreis

EUR 8,90

*3,8,c,j,k, Weizen

als 3- Gang Menü EUR 37,40

Vorspeise/Hauptgericht/Dessert

als 4-Gang -Menü EUR 46,00

Vorspeise/Zwischengang/Hauptgericht/Dessert

Alle Gerichte können auch einzeln bestellt werden

Bei Änderung der beilagen berechnen wir jeweils 1,00 EUR

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.