

Menuevorschläge Januar/Februar

Menue G1

Gruß aus der Küche

Winterlicher Blattsalat mit gebratenen Garnelen aus Deutschland und Wurzelgemüsevinaigrette

Geflügelessenz mit Galantine vom Landgockel

Zwiebelrostbraten vom Saibling auf Kartoffelpüree

Halbgefrorenes von der Schokolade mit Zitrusfrüchtesalat

3 Gänge (Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	41,00 €uro
4 Gänge (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	56,00 €uro
inklusive selbstgebackenem Dinkelbrot		

Menue H1

Gruß aus der Küche

Topinambur/Ziger/mariniertes Wurzelgemüse

Königsberger Klopse vom Schwertfisch auf Bulgur

Duett vom Demeter Landgockel (Brust und Coq au Vin von der Keule) mit Sellerie und Karotte

Topfenschaum und Birne

3 Gänge (Vorspeise/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	42,00 €uro
4 Gänge (Vorspeise/Zwischengang/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	52,00 €uro
inklusive selbstgebackenem Dinkelbrot		

Menue I1

Gruß aus der Küche

Gebeizter Saibling mit Senfsauce und Blattsalat der Saison

Maultasche vom Wildschwein auf Kartoffelsalat

Fischsuppe mit Safran

Demeter Rinderbraten (Sous-vide gegart 24 Std./58 Grad)
mit Spätzle und Wurzelgemüse der Saison

Topfenknödel auf Orangenragout

3 Gänge (Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	36,00 Euro
4 Gänge (Vorspeise Saibling/Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	48,00 Euro
5 Gänge (2 Vorspeisen/Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	58,00 Euro

inklusive selbstgebackenem Dinkelbrot