

Menuevorschläge September/Oktober

Menue G5

Gruß aus der Küche

Gebeizter Lachs mit Senf-Honig-Sauce und Kapuzinerkresse

Kürbissuppe und Kürbiskerne

Wildschweinbraten mit Knöpfle, Waldpilzen und herbstlichem Gemüse

Scheiterhaufen mit Zwetschgenröster

3 Gänge (Suppe/Hauptgang/Dessert)

Preis pro Person 36,00 Euro

4 Gänge (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert)

Preis pro Person 47,00 Euro

inklusive selbstgebackenem Dinkelbrot

Menue H5

Gruß aus der Küche

Herbstlicher Blattsalat mit marinierten Herbsttrompeten und Kirschtomaten

Gaisburger Marsch von der Forelle

Wolfsbarschfilet auf Blaukraut-Roulade und Vogelbeersauce

Tiramisu mit Birnen-Holunder-Ragout

3 Gänge (Suppe/Hauptgang/Dessert)

Preis pro Person 41,00 Euro

4 Gänge (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert)

Preis pro Person 51,00 Euro

inklusive selbstgebackenem Dinkelbrot

Menue I5

Gruß aus der Küche

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Zwiebeln und Speck (9)

Wildessenz mit Pilzknödel (8)

Fischmaultaschen auf Kürbis mit Safransud (10)

Tafelspitz vom Demeterrind mit Bratkartoffeln, Karotten und Apfelmeerrettich (20)

Halbgefrorenes vom Holler mit Apfel-Vanille-Ragout (9)

3 Gänge (Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person 37,00 Euro	27,75 M
4 Gänge (Vorspeise Feldsalat/Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person 46,00 Euro	34,50 M
5 Gänge (2 Vorspeisen/Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person 56,00 Euro	42,00 M

inklusive selbstgebackenem Dinkelbrot