

Menuevorschläge November/Dezember

Menue G6

Gruß aus der Küche

Maronencremesuppe

Saibling/Honig/Mais/Popcorn

Coq au Vin vom Demeter-Landgockel mit Spätzle und Wirsing

Scheiterhaufen mit Zwetschgenröster

3 Gänge (Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	37,00 Euro
4 Gänge (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	47,00 Euro
inklusive selbstgebackenem Dinkelbrot		

Menue H6

Gruß aus der Küche

Grünkohl/Granatapfel/Dinkel/Ricotta

Eintopf von der Steckrübe

Wolfsbarschfilet auf Blaukraut-Roulade und Vogelbeersauce

Tiramisu mit Birnen-Holunder-Ragout

3 Gänge (Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	40,00 Euro
4 Gänge (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	49,00 Euro
inklusive selbstgebackenem Dinkelbrot		

Menue I6

Gruß aus der Küche

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Zwiebeln und Speck

Wildessenz mit Pilzknödel

Fischmaultaschen auf Kürbis mit Safransud

Duett vom Reh mit Sellerie und Spätzle

Schokoladenmousse mit Apfel-Vanille-Ragout

3 Gänge (Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	37,00 Euro
4 Gänge (Vorspeise Feldsalst/Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	46,00 Euro
5 Gänge (2 Vorspeisen/Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	56,00 Euro
inklusive selbstgebackenem Dinkelbrot		