

Festliches 3 Gang - Wintermenü

07. Januar 2019 - 28. Februar 2019

Zum Anfang des neuen Jahres haben wir wieder einige Höhepunkte für Sie ausgewählt.

Lassen Sie sich von unseren Gaumenfreuden und Trinkgenüssen verwöhnen. Getreu dem Motto:

„Die Speisetafel ist der Ort, wo man sich niemals während der ersten Stunden langweilt.“

- Jean Anthelme Brillat-Savarin -

Zur Begrüßung erhalten Sie ein Glas Sekt

Vorspeise

- **Buntbarschfilet mit Schinkenwürfeln gebraten, serviert auf warmen Linsensalat an Pernod-Schaum**
*cichlid fillet fried with ham cubes,
served on warm lentil salad with pernod foam*

Hauptgang

- **Spanferkel-Krone saftig gebraten, an Schwarzbierhonig-Jus auf Schwarzwurzel-Kartoffelstampf und mit gebratenen Rote Beete Schalotten**
*suckling pork crown roasted juicy,
on black beer honey jus on salsify potato mash
and with fried beetroot shallots*

oder/or

- **Gebackener Feta-Käse auf Schwarzwurzel-Kartoffelstampf, mit gebratenen Rote Beete Schalotten**
*baked feta cheese on salsify potato mash,
with fried beetroot shallots*

Dessert

- **Schichtdessert aus feinem Schokoladen-Biskuit, fruchtigem Aprikosen-Chutney und Mandelcreme**
*dessert made of fine chocolate biscuit,
fruity apricot chutney and almond cream*

Wir empfehlen hinterher einen Espresso mit Cantuccini.

**** unser Winterspecial für nur **18,90 €** ****

