



Herbst-/Winterliches Menü

Birnen-Carpaccio I Walnüsse
Parmaschinken I Blauschimmelkäse

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis

¼ Ente I krossgebraten
Puttappel mit Preiselbeeren
Rotkohl I Kartoffelklöße

Zwetschgen-Crumble I Vanille-Schmand

3 Gänge € 39,00

4 Gänge € 46,00

Birnen-Carpaccio I Walnüsse
Parmaschinken I Blauschimmelkäse
Baguette und Trüffelöl € 11,50

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis I Kartoffelstroh € 8,60

„Entenbraten“

½ Ente mit Apfelrotkraut I Kartoffelklöße
Puttappel mit Preiselbeeren und Zimt € 27,00

„Entenbraten light“

¼ Ente mit Apfelrotkraut I Kartoffelkloß
Puttappel mit Preiselbeeren und Zimt € 22,50

Zwetschgen-Crumble I Vanille-Schmand € 9,00