

REGIONAL MENÜ

7/26

NICHT VEGETARISCH

HAPPEN

Rosenkohl
Wirsing Praline
Baiser & Kürbis

Stulle
Champignon & Gurke

Kürbisgnocchi
Kürbisschaum & Kerne

BROT & BUTTER

Weizenbrot
24 Stunden Teigruhe
Schnittlauchbutter

Beete Potage
Crème Chantilly & Gemeine Hasel

Quiche Lorraine
grüner Salat & Vinaigrette

Stör
grüne Soße & Lauch

Waldorfsalat
Gurke, Apfel, Walnuss & Schmand

Carbonara
Bauchspeck & Schnittlauch

Bœuf bourguignon
Pastinake, Pilz & Karotte

PRE DESSERT

Birne
Zabaglione

Mascarpone
Brombeere & Ingwer

6-Gang 77 € ohne Stör & Carbonara
8-Gang 97 €

Weinbegleitung | Alkoholfreie Weinbegleitung
6 Gang 38 € | 8 Gang 48 €

Die Menüs sind sorgfältig ausgewählt und zusammengestellt,
daher sind Änderungen oder der Austausch einzelner Gänge nicht möglich.
Auf Allergene kann am reservierten Abend leider keine Rücksicht mehr genommen werden.

REGIONAL MENÜ

7/26

VEGETARISCH

HAPPEN

Rosenkohl
Wirsing Praline
Baiser & Kürbis

Stulle
Champignon & Gurke

Kürbisgnocchi
Kürbisschaum & Kerne

BROT & BUTTER

Weizenbrot
24 Stunden Teigruhe
Schnittlauchbutter

Beete Potage
Crème Chantilly & Gemeine Hasel

Quiche Lorraine
grüner Salat & Vinaigrette

Karotte
grüne Soße & Lauch

Waldorfsalat
Gurke, Apfel, Walnuss & Schmand

Carbonara
Pastinake & Schnittlauch

Chou-rave bourguignon
Pastinake, Pilz & Karotte

PRE DESSERT

Birne
Zabaglione

Mascarpone
Brombeere & Ingwer

6-Gang 77 € ohne Karotte & Carbonara
8-Gang 97 €

Weinbegleitung | Alkoholfreie Weinbegleitung
6 Gang 38 € | 8 Gang 48 €

Die Menüs sind sorgfältig ausgewählt und zusammengestellt,
daher sind Änderungen oder der Austausch einzelner Gänge nicht möglich.
Auf Allergene kann am reservierten Abend leider keine Rücksicht mehr genommen werden.

REGIONAL MENÜ

7/26

BIB oder Heimat Menü

HAPPEN

Rosenkohl
Wirsing Praline
Baiser & Kürbis

Stulle
Champignon & Gurke

Kürbisgnocchi
Kürbisschaum & Kerne

BROT & BUTTER

Weizenbrot
24 Stunden Teigruhe
Schnittlauchbutter

Beete Potage
Crème Chantilly & Gemeine Hasel

Quiche Lorraine
grüner Salat & Vinaigrette

Stör
grüne Soße & Lauch

Waldorfsalat
Gurke, Apfel, Walnuss & Schmand

Carbonara
Bauchspeck & Schnittlauch

Bœuf bourguignon
Pastinake, Pilz & Karotte

PRE DESSERT

Birne
Zabaglione

Mascarpone
Brombeere & Ingwer

(nur am Mittwoch und Donnerstag) 4-Gang 54 €

Weinbegleitung | Alkoholfreie Weinbegleitung
4 Gang 24 €

Die Menüs sind sorgfältig ausgewählt und zusammengestellt,
daher sind Änderungen oder der Austausch einzelner Gänge nicht möglich.
Auf Allergene kann am reservierten Abend leider keine Rücksicht mehr genommen werden.