# REGIONAL trifft DEUTSCHE KÜCHE

9/26 | 1/27

NICHT VEGETARISCH

## HAPPEN

Eisschnee & Kürbis
Windbeutel & Quark
Grünkohlwürfel

## BROT & BUTTER

Weizenbrot
24 Stunden Teigruhe
Schnittlauchbutter

## PRE DESSERT

Birne
Weinschaum

Kartoffelsalat
Bockwurst & Essig

Rote Beete
Rucola, Frischkäse & Walnuss

Eintopf
Karotte & Mettwurst

Himmel & Erde
Lauch & Speck

Wildschweingulasch
Rotkohl & Crème fraîche

Erbsencreme
Sahne & Liebstöckel

Forelle
Gurke & Schmand

Schmorbraten
Sellerie, Rosenkohl & Hollandaise

Bratapfel
Kuchen & Eis

6-Gang 78 € ohne Forelle & Wildschweingulasch
8-Gang 98 €

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 trifft DEUTSCHE KÜCHE

9/26 | 1/27

VEGETARISCH

## HAPPEN

Eisschnee & Kürbis
Windbeutel & Quark
Grünkohlwürfel

## BROT & BUTTER

Weizenbrot
24 Stunden Teigruhe
Schnittlauchbutter

## PRE DESSERT

Birne
Weinschaum

Kartoffelsalat
Pastinake & Essig

Rote Beete
Rucola, Frischkäse & Walnuss

Eintopf
Karotte & Petersilienwurzel

Himmel & Erde
Lauch & Zwiebel

Austernpilzgulasch
Rotkohl & Crème fraîche

Erbsencreme
Sahne & Liebstöckel

Aubergine
Gurke & Schmand

Sellerie
Rosenkohl & Hollandaise

Bratapfel
Kuchen & Eis

6-Gang 78 € ohne Aubergine & Austernpilzgulasch
8-Gang 98 €

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 trifft DEUTSCHE KÜCHE

9/26 | 1/27

BIB oder Heimatmenü

## HAPPEN

Eisschnee & Kürbis
Windbeutel & Quark
Grünkohlwürfel

## BROT & BUTTER

Weizenbrot
24 Stunden Teigruhe
Schnittlauchbutter

## PRE DESSERT

Birne
Weinschaum

Kartoffelsalat
Bockwurst oder Pastinake & Essig

Rote Beete
Rucola, Frischkäse & Walnuss

Eintopf
Karotte & Petersilienwurzel

Himmel & Erde
Lauch & Zwiebel

Austernpilzgulasch
Rotkohl & Crème fraîche

Erbsencreme
Sahne & Liebstöckel

Forelle oder Aubergine
Gurke & Schmand

Schmorbraten oder Sellerie
Rosenkohl & Hollandaise

Bratapfel
Kuchen & Eis

(nur am Mittwoch und Donnerstag) 4-Gang 59 €

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.