

REGIONAL trifft DEUTSCHE KÜCHE

9/26 | 1/27

NICHT VEGETARISCH

HAPPEN

Eisschnee & Kürbis
Windbeutel & Quark
Grünkohlwürfel

Kartoffelsalat
Bockwurst & Essig

Rote Beete
Rucola, Frischkäse & Walnuss

BROT & BUTTER

Weizenbrot
24 Stunden Teigruhe
Schnittlauchbutter

Steckrübeneintopf
Karotte & Mettwurst

Himmel & Erde
Lauch & Speck

Wildschweingulasch
Rotkohl & Crème fraîche

Erbsencreme
Sahne & Liebstöckel

Forelle
Gurke & Schmand

Schmorbraten
Sellerie, Rosenkohl & Hollandaise

PRE DESSERT

Birne
Weinschaum

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

Kartoffelsalat
Pastinake & Essig

Rote Beete
Rucola, Frischkäse & Walnuss

BROT & BUTTER

Weizenbrot
24 Stunden Teigruhe
Schnittlauchbutter

Steckrübeneintopf
Karotte & Petersilienwurzel

Himmel & Erde
Lauch & Zwiebel

Austernpilzgulasch
Rotkohl & Crème fraîche

Erbsencreme
Sahne & Liebstöckel

Aubergine
Gurke & Schmand

Sellerie
Rosenkohl & Hollandaise

PRE DESSERT

Birne
Weinschaum

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

Kartoffelsalat
Bockwurst oder Pastinake & Essig

Rote Beete
Rucola, Frischkäse & Walnuss

BROT & BUTTER

Weizenbrot
24 Stunden Teigruhe
Schnittlauchbutter

Steckrübeneintopf
Karotte & Petersilienwurzel

Himmel & Erde
Lauch & Zwiebel

Austernpilzgulasch
Rotkohl & Crème fraîche

Erbsencreme
Sahne & Liebstöckel

Forelle oder Aubergine
Gurke & Schmand

Schmorbraten oder Sellerie
Rosenkohl & Hollandaise

PRE DESSERT

Birne
Weinschaum

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.