

## ***Menüvorschläge November***

### **Menü I**

*Knackiger Gartensalat mit Buttercroûtons in Dillrahmdressing*

**\*\*\***

*Spanferkelbraten in Festbier geschmort  
mit Bayrisch Kraut und Thüringer Klößen*

**\*\*\***

*Eisvariation mit Apfel-Pfirsich-Mark und Sahne*

27,90 €

### **Menü II**

*Zarter Endiviensalat in Apfel-Dill-Vinaigrette*

**oder**

*Mailänder Tomatensuppe mit Parmesan*

**oder**

*Waldpilz-Consommé mit Kräuterpfannkuchen*

**\*\*\***

*Zarte Ochsenbäckchen in Zweigelt geschmort  
mit grünen Bohnen und Thüringer Klößen*

**oder**

*Gegrilltes Zanderfilet auf Rieslingsauce  
mit jungem Gemüse und Basmatireis*

**\*\*\***

*Mousse au Chocolat mit Schattenmorellen & Sahne*

33,50 €

### **Menü III**

*Zarter Rapünzchensalat mit Röstspeck und Croûtons*

**oder**

*Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädchen & Wurzelgemüse*

**oder**

*Rahmsüppchen vom Muskatkürbis  
mit steierischem Kernöl & Kürbiskernen*

**\*\*\***

*Ragout von der Hirschkalbskeule  
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen*

**oder**

*Schweinsmedaillons mit frischen Waldpilzen,  
buntem Gemüse und Rahmnudeln*

**oder**

*Filet von der Ostsee-Scholle auf Riesling-Sauce  
mit zweierlei Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln*

**\*\*\***

*Hausgemachtes Quitten-Parfait & Cassis-Sorbet*

34,50 €