

Menüvorschläge November

Menü I

Knackiger Blattsalat in Kräuterrahmdressing mit Buttercroûtons

*Spanferkelbraten im Festbier geschmort
mit Bayrisch Kraut und hausgemachten Semmelknödeln*

Eisvariation mit Apfel-Pfirsichmark und Sahne

33,90 €

Menü II

Zarter Endiviensalat in Apfel-Dill-Vinaigrette

oder

Mailänder Tomatensuppe mit Parmesan und Ricotta-Tortelloni

oder

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen

*Ragout von der Hirschkalbskeule mit Apfelrotkohl,
Wildpreiselbeeren und Thüringer Klößen*

oder

*Gegrilltes Schweinskarree mit Waldpilzen,
Saisongemüse und Petersilienkartoffeln*

oder

*Gegrilltes Zanderfilet auf Rieslingsauce
mit Saisongemüse und Rahmnudeln*

Mousse au Chocolat mit Schattenmorellen und Sahne

oder

*»Kaiserbecher« Bourbon-Vanilleeiscrème mit steirischem Kürbiskernöl,
karamellisierten Kürbiskernen & Schlagobers*

oder

Zweierlei Ziegenkäse mit Marillen-Mango-Chutney und Rucola-Pesto

36,50 €

Menü III

Zarter Rapünzchensalat mit Röstspeck & Croûtons

oder

*Rahmsüppchen vom Muskatkürbis mit steirischem Kernöl
und gerösteten Kürbiskernen*

oder

Waldpilz-Bouillon mit Kräuterflädchen

*Schweinsmedaillons mit Waldpilzen,
buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln*

oder

*Barbarie-Entenbrust knusprig gebraten,
mit Rotkohl und Thüringer Klößen*

oder

*Filet vom Wels in Butter gebraten auf Rieslingsauce
mit jungem Blattspinat und Petersilienkartoffeln*

Lavendel-Cassis Parfait & Waldfrucht-Sorbet

oder

Mediterrane Käseauswahl

37,50 €