

Vorspeise zur Wahl:

Pastrami vom Hirschkalb
auf Kichererbsen-Kürbissalat
mit Cranberry-Nusschutney

oder

Apfel-Sellerie-Schaumsuppe mit Kürbisravioli

Hauptgang zur Wahl:

Steinpilzravioli im Kräutersud
mit jungem Blattspinat, Kirschtomaten
und gehobeltem Trüffelkäse

oder

Gegrilltes Lachsfilet
unter der Kürbiskern-Orangenkruste
auf Kräuter-Rahmspitzkohl,
dazu Kartoffel-Thymianplätzchen

oder

Duett von Maispoularde und Riesengarnele
auf Süßkartoffel-Chorizzopüree,
dazu glasiertes winterliches Gemüse

oder

Geschmortes Wildgulasch mit Apfelrotkohl
und Haselnuss-Schupfnudeln

Dessert:

Dessertvariation „Tafelsilber“

Preis pro Person: 49,00 €

Dazu empfehlen wir:

Weißwein:

Grauer Burgunder

Rheinhessen

Glas 0,2 l: 8,50 €

Rotwein:

Primitivo Appassimento

Italien

Glas 0,2 l: 9,00 €