

Vorspeise zur Wahl:

Variation von Süßkartoffeln mit Wildkräutersalat,
gebrannten Mandeln
und gegrilltem Ziegenkäse

oder

Spitzkohlcremésuppe
mit Frischkäse-Kürbiskernpraline

Hauptgang zur Wahl:

Gebackener Fetakäse auf Radicchio-Birnenrisotto
mit Preiselbeeren, karamellisierten Walnüssen
und Wildkräutersalat

oder

Gegrilltes Lachsfilet
auf Auberginenravioli im Gemüsesud
mit Kirschtomatensalsa und Parmesan

oder

Gebratene Maispouardenbrust
mit Kartoffel-Thymiangratin
und Marillen-Spitzkohlgemüse

oder

Kalbsrahmgulasch mit frischen Pilzen,
Butterspätzle und winterlichem Salat

Dessert:

Dessertvariation „Tafelsilber“

Preis pro Person: 59,00 €

Dazu empfehlen wir:

Weißwein:

Grauer Burgunder von Hemer
Bioweingut/Rheinhessen
Glas 0,2 l: 8,50 €

Rotwein:

Primitivo Appassimento
von Linteo aus Apulien
Italien
Glas 0,2 l: 9,00 €