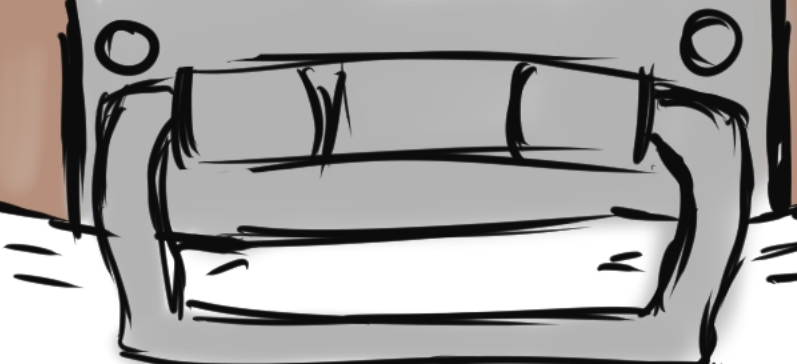




Winter Menü

Grünkohlpfannkuchen
mit Apfel-Chili-Dip, Ziegenkäsemousse
und Chinakohl in Sesamdressing

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen,
Gemüse und Fleischeinlage

Gebratenes Wolfbarschfilet
mit Petersilien-Kartoffelpüree
und Steckrüben

Apfeltarte
mit Vanilleeis

als 4-Gangmenü € 50,--
als 3-Gangmenü (ohne Suppe) € 42,--

Allergene:



Eier



Sellerie



Senf



Nüsse



Weizen/Gluten



Fisch



Milch/Milcherzeugnisse

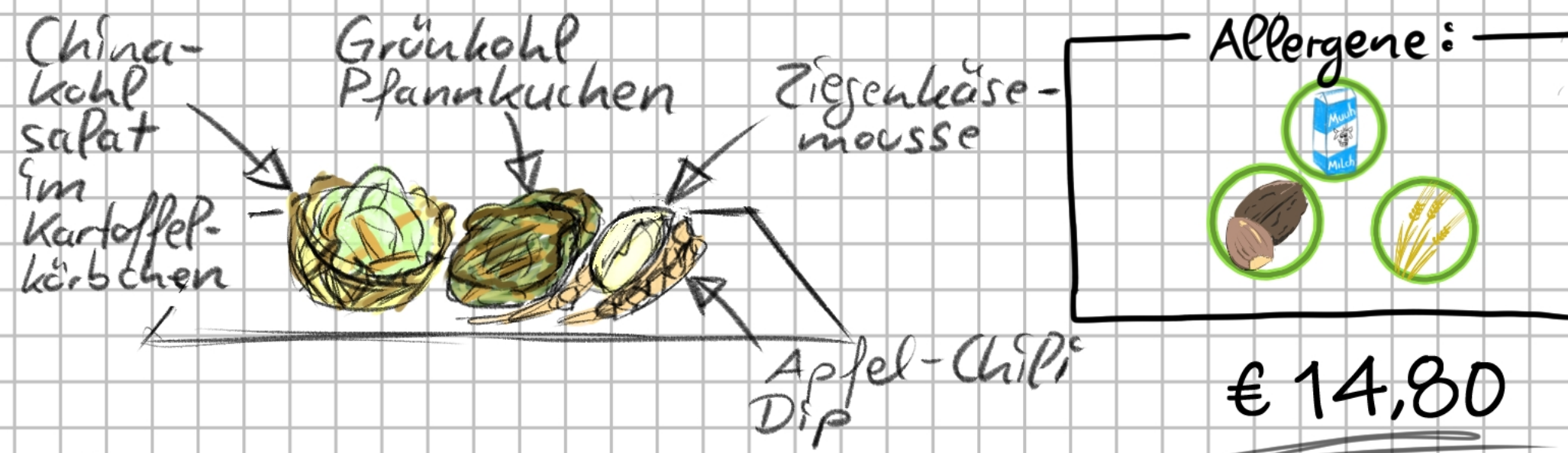
Saison Speisekarte



ERSTE KNOSPEN

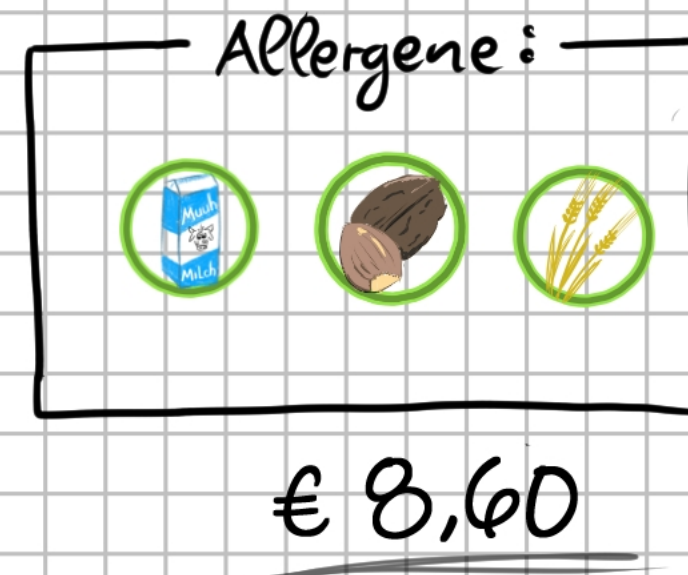
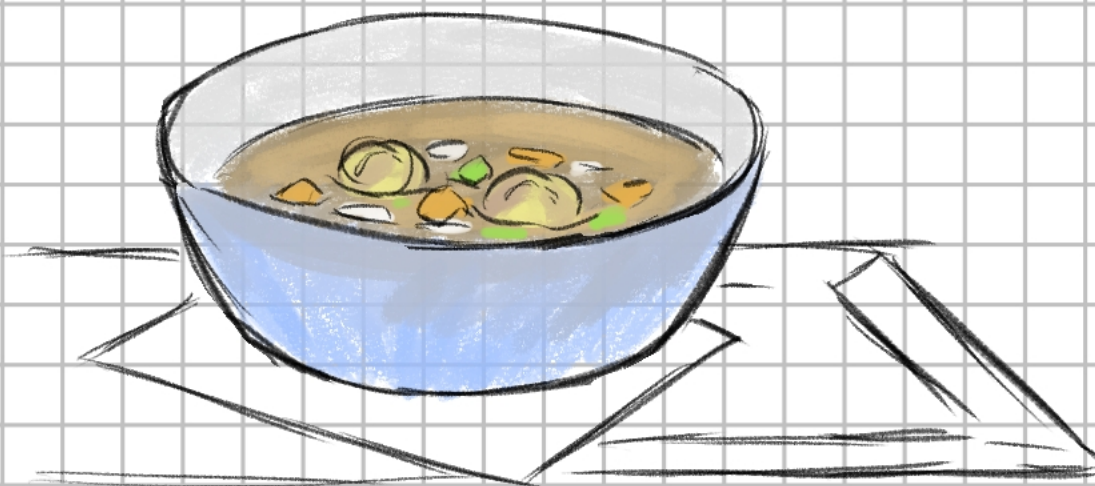
Vorspeise und Kleinigkeiten:

Grünkohl-Pfannkuchen mit Apfel und Ziegenkäse
dazu Salat aus Chinakohl mit Sesamdressing



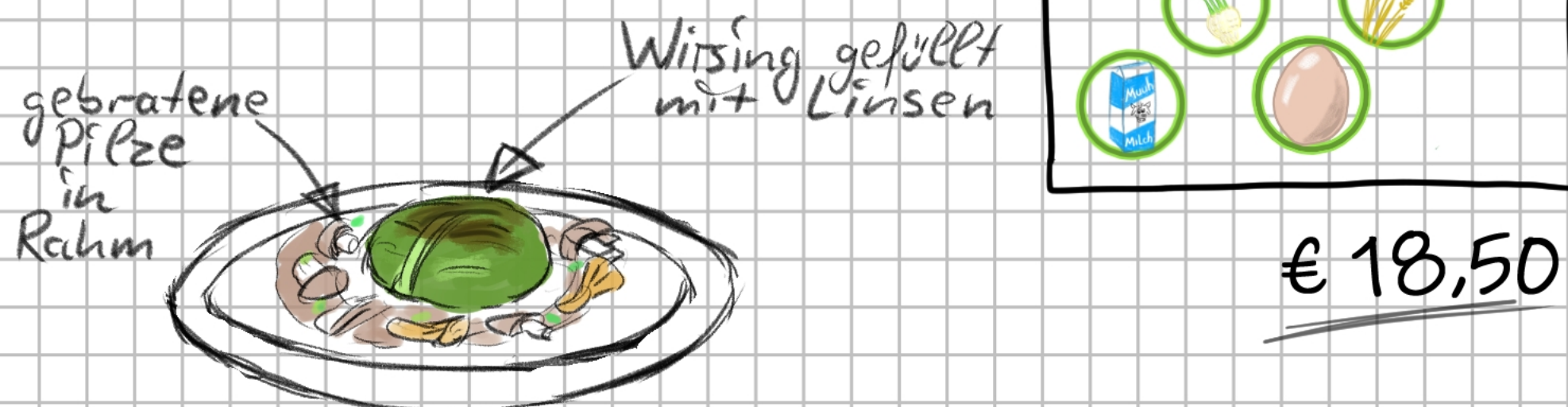
Suppe:

Rinderbrühe mit Markklößchen
Fleisch und Gemüse



Vegetarisch:

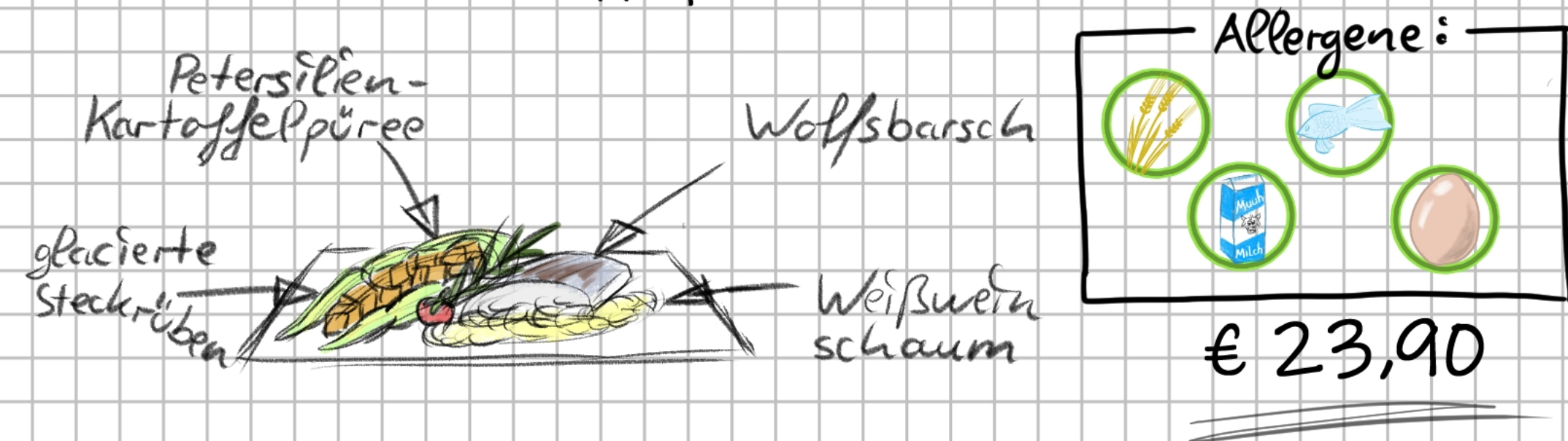
Wirsingblatt gefüllt mit Linsen
dazu gebratene Pilze



Hauptgang:

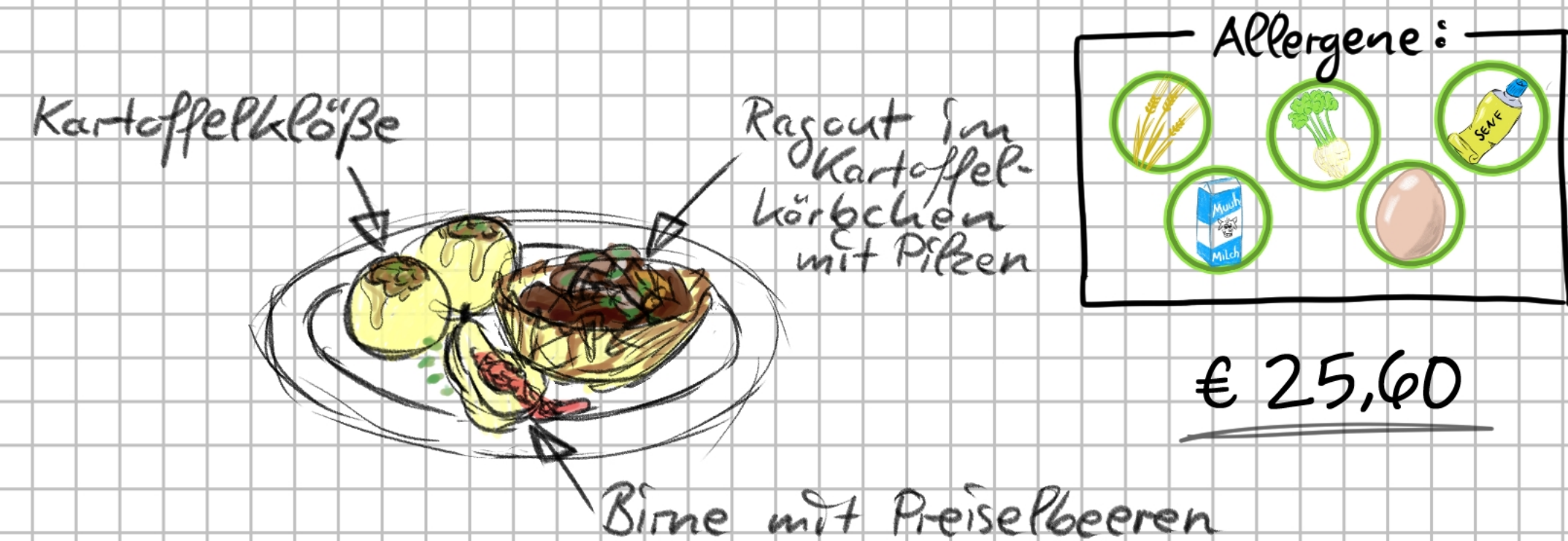
Fisch:

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Petersilien-Kartoffelpüree und Steckrüben



Fleisch:

Ragout vom rheinhessischen Reh
mit Birne, Preiselbeeren dazu gebratene Pilze
und Kartoffelklöße



Nachspeise:

Apfeltarte mit Vanilleeis

