



Winter Menü

Sülze vom Waldorfsalat
mit Feldsalat und Apfeldressing

Rote Beete-Cremesuppe
mit Blini

Klassische Rinderroulade
mit Rosenkohl und Serviettenknödel

Grießflan
mit Rumfrüchten

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

Allergene:

- | | |
|--|--|
|  Eier |  Sellerie |
|  Senf |  Nüsse |
|  Weizen/Gluten | |
|  Milch/Milcherzeugnisse | |

SAISON

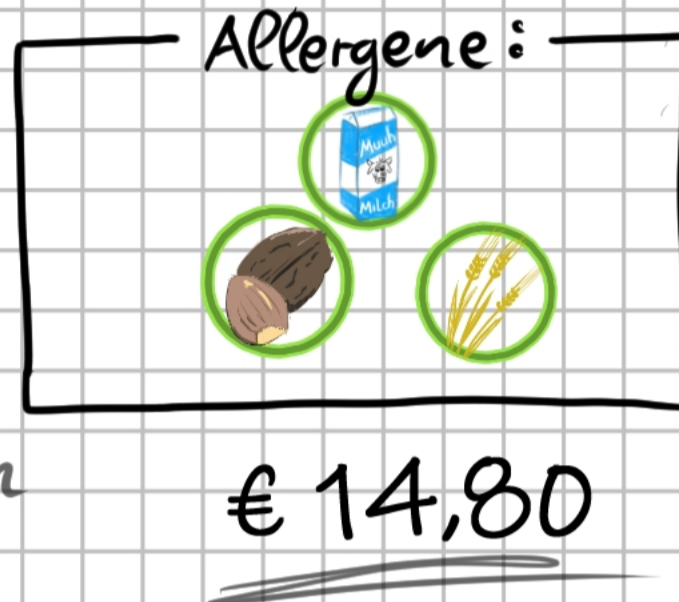
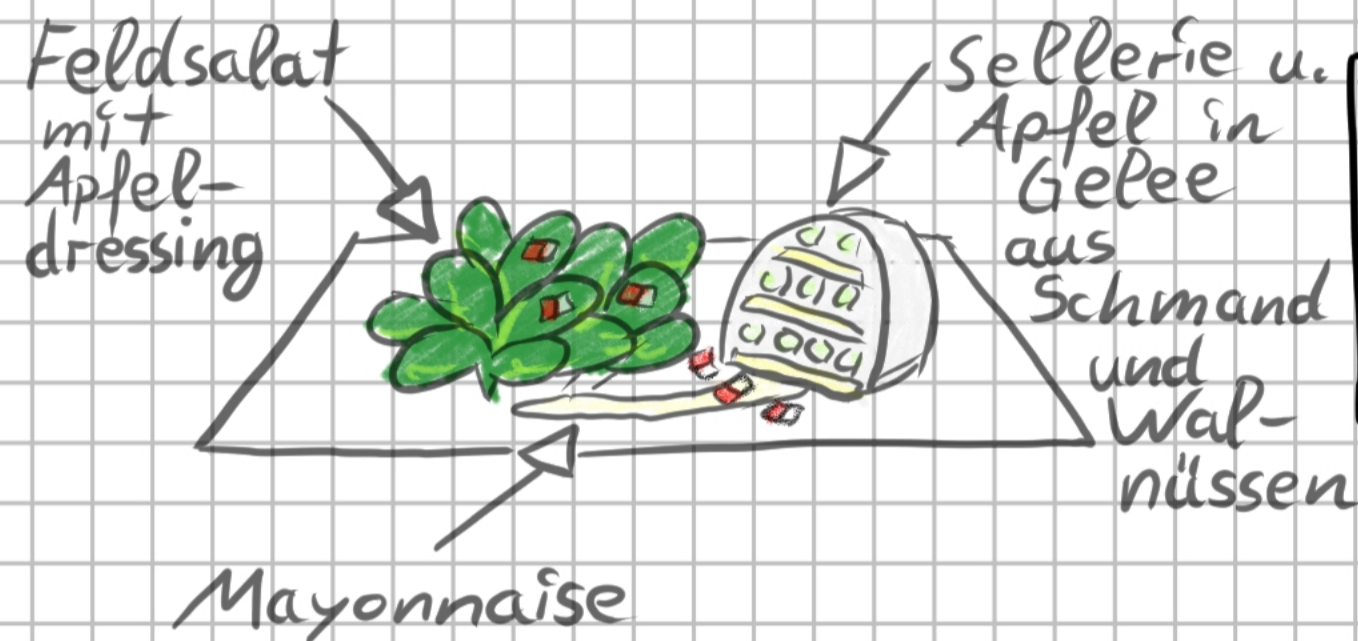
SPEISEKARTE



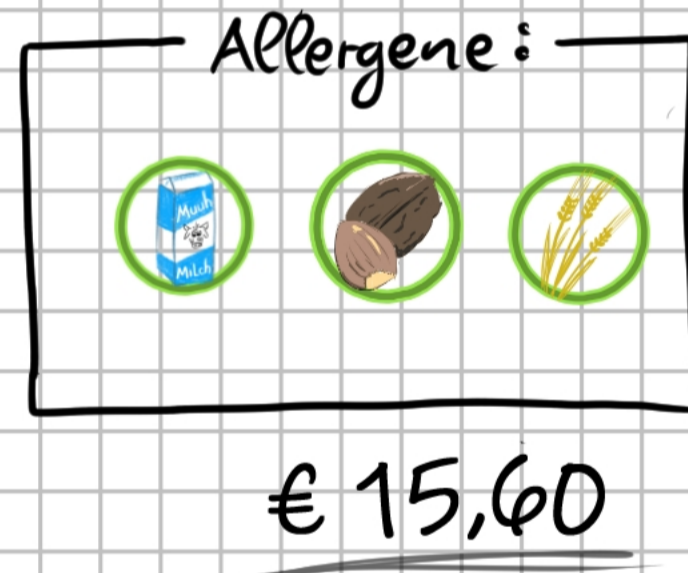
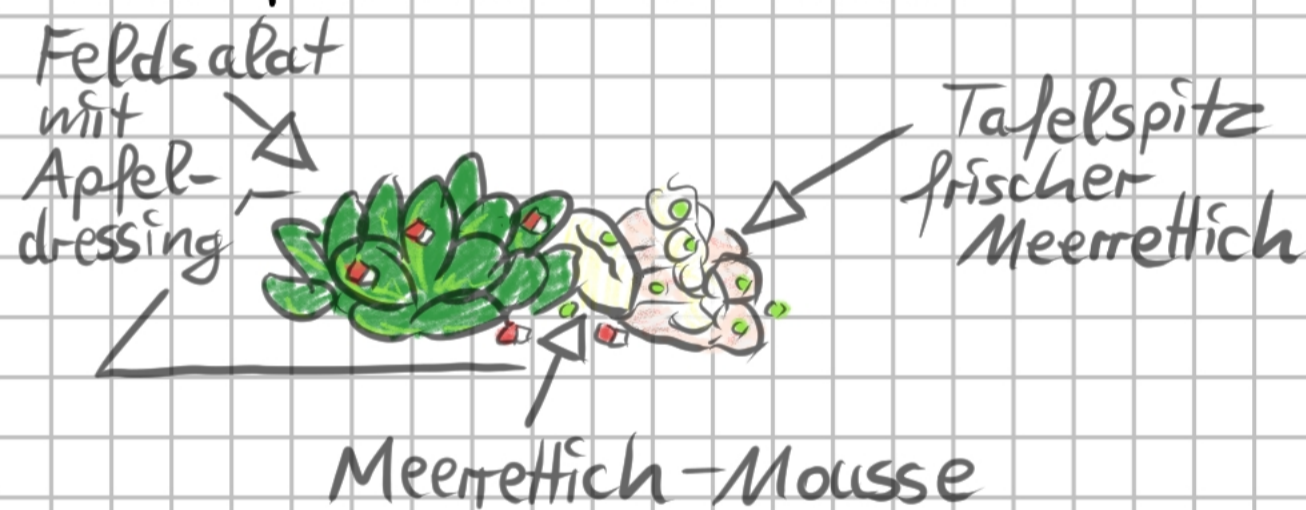
Winter Küche

Vorspeise und Kleinigkeiten:

Sülze vom Waldorf-Salat
dazu Feldsalat mit Apfeldressing

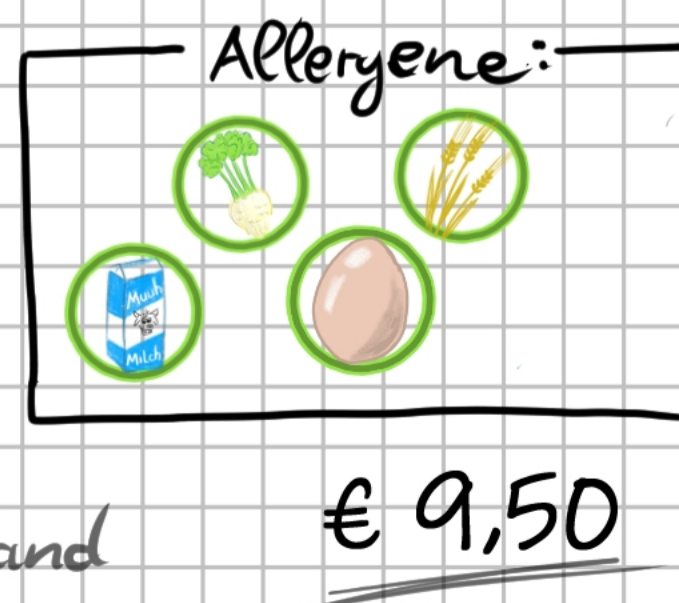


Tafelspitz mit Meerrettich
dazu Feldsalat mit Nüssen



Suppe:

Rote Beete-Creme-Suppe
dazu Blini mit Ziegenfrischkäse
und Zwiebelchutney

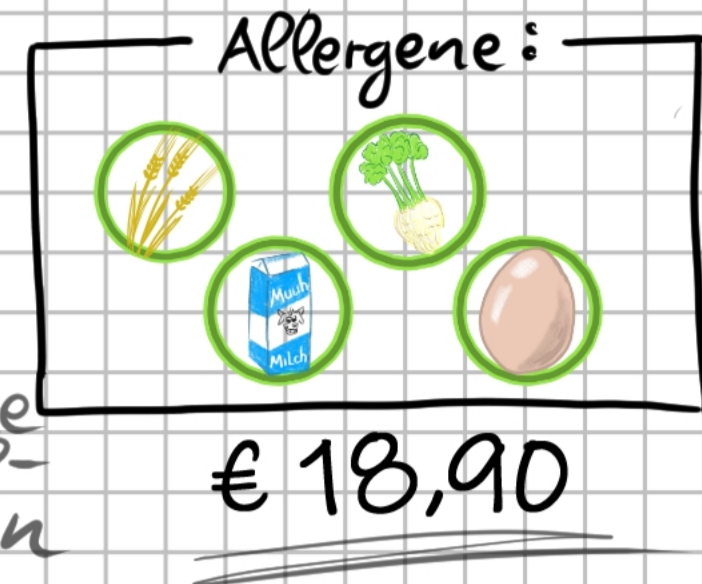
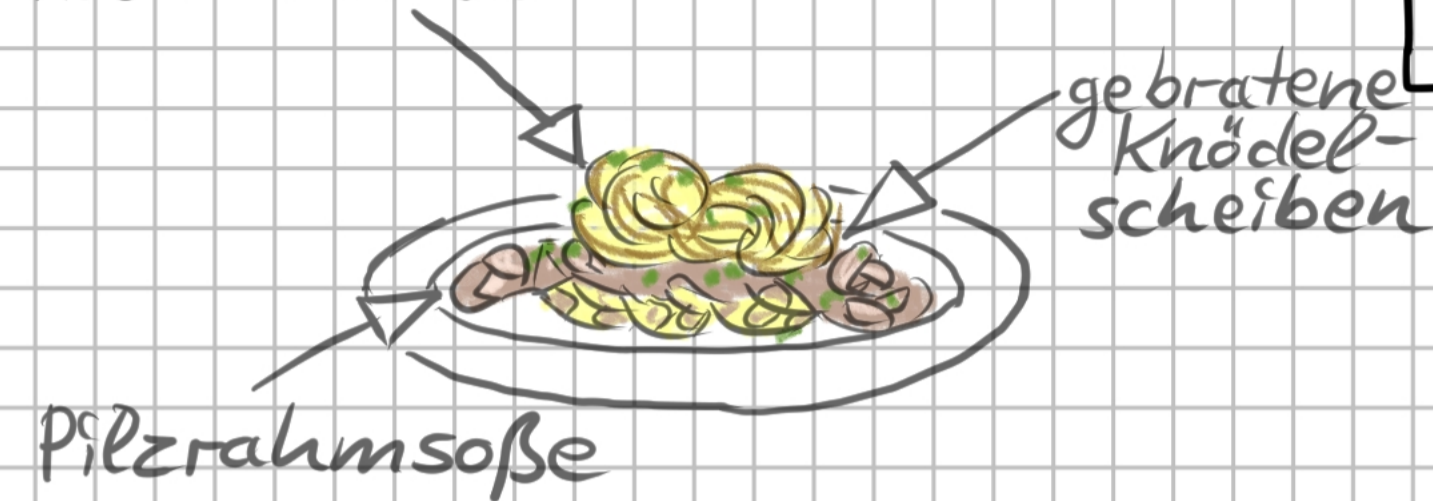


Hauptgang:

Vegetarisch:

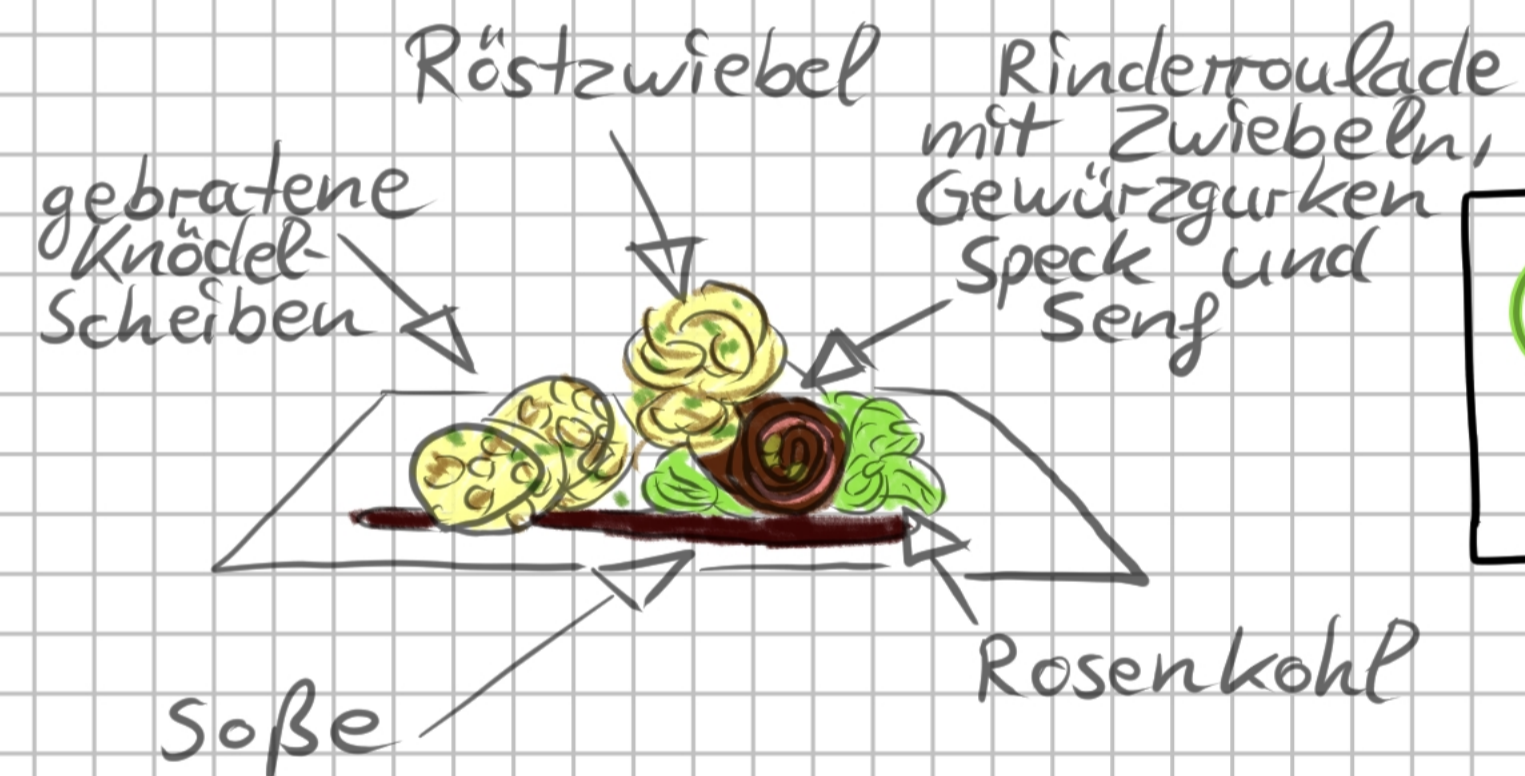
Serviettenknödel mit Pilzrahmsauce

Röstzwiebeln



Fleisch:

Klassische Rinderroulade mit Rosenkohl
und Serviettenknödeln



Nachspeise:

Grießflan mit Rumfrüchten

