

Puttos Monatsmenu

– November 2018 –

Vorspeise

Maronencremesuppe
und geschmortem Gänsefleisch
und Schalotten

Spätburgunger Vulkanstein, Ahr 2017, Rotwein trocken

Zwischengang

Rucola-Feldsalat
in Balsamicovinaigrette
mit Rote Beete, Roquefort
und gerösteten Walnüssen

Grauburgunder Pauline, Karl Pfaffmann, Pfalz 2017, Weißwein trocken

Hauptspeise

Gänsebrust oder Gänsekeule
mit Apfel-Rotkohl
und Kartoffelkloß

Ursprung, Markus Schneider, Pfalz 2015, Rotwein trocken

Dessert

Geeiste Weincreme
mit Quittenkompott
und frischer Schlagsahne

Scharzhofberger Riesling Kabinett, Reichsgraf v. Kesselstatt, Mosel 2016, feinherb

2-Gang-Menu: 32,-

3-Gang-Menu: 39,-

4-Gang-Menu: 46,-

mit Weinbegleitung 0,1l: 44,-

mit Weinbegleitung 0,1l: 56,-

mit Weinbegleitung 0,1l: 78,-