



HERBSTMENÜ

SUPPE

SELLERIE-APFELCREME SUPPE

CROÛTONS

VORSPEISE

BRIOCHE

PORTWEIN-FEIGE | ZIEGENKÄSE

HAUPTSPEISE

ATTERGAUER REHRÜCKEN

TOPINAMBUR | GEBACKENE REHPRALINE

KÜRBISQUINOA | ENOKI PILZE

DESSERT

MOHNNUDELN

ZWETSCHKENRÖSTER | JOGHURTEIS

3-Gänge (mit Suppe) 51€ pro Person

3-Gänge (mit Vorspeise) 54€ pro Person

4-Gänge 58€ pro Person

Guten Appetit!

