



## Unsere Menüs - Herbst und Winter 2018

Wählen Sie aus drei verschiedenen Gängen und stellen sich Ihr Menü nach Wunsch zusammen.

### Vorspeisen

#### „Feldsalat“

mariniert in Himbeervinaigrette mit kross gebratenem Speck und Parmesan  
8,90

#### „Kürbiscremesuppe“

mit gerösteten Kernen, Creme fraîche und Kernöl  
5,90

#### „Steinpilzravioli“

in Salbeibutter geschwenkt mit Rucola-Parmesan-Topping  
8,90

### Hauptspeisen

#### „Rumpsteak“

an Portweinsauce mit Rosmarinkartoffel und Gemüse der Saison  
25,90

#### „Schweinefiletmedaillons“

an Estragon-Senf-Sauce, Rosmarinkartoffel und Gemüse der Saison  
18,90

#### „Gänsekeule“

mit Apfelrotkohl und Klößen  
18,90

#### „Skrej“

(Winterkabeljau)

an Safransauce, Basmatireis und Gemüse der Saison  
23,90

### Dessert

#### „Schokoladensoufflé“

mit heißem Schokokern auf Vanille-Krokant-Spiegel  
6,90

#### „Vanille-Eis“

auf warmen Zimtpflaumen und Sahne  
6,90

#### „Kleine Käseauswahl“

mit Feigensenf und Trauben  
8,50

WEINHAUS SCHULTES