



Unsere Menüs - Herbst und Winter 2019

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
9,50

„Kürbiscremesuppe“

mit gerösteten Kernen, Creme fraîche und Kernöl
5,90

„Ravioli“

gefüllt mit Hirschragout und Preiselbeeren
9,90

Hauptspeisen

„Rumpsteak“

mit gebratenen Kräuterseitlingen, Rosmarinkartoffeln und Blattsalaten der Saison
26,90

„Schweinefiletmedaillons“

Mit Trüffelkruste, Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison
19,90

„Gänsekeule“

mit Apfelrotkohl und Klößen
19,90

„Skrej“

(Winterkabeljau)

an Safransauce, Basmatireis und Gemüse der Saison
23,90

Dessert

„Schokoladensoufflé“

mit heißem Schokokern auf Vanille-Krokant-Spiegel
7,50

„Vanille-Eis“

auf warmen Zimtpflaumen und Sahne
6,90

„Kleine Käseauswahl“

mit Feigensenf und Trauben
8,50

WEINHAUS SCHULTES