
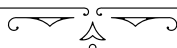


Herbst Gourmet-Menü

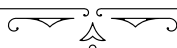


AMUSE-BOUCHE 



PFIFFERLINGCREMESUPPE 

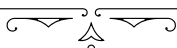
mit geräuchertem Paprikapuder



VORSPEISE 

Zucchinicarpaccio mit 4 -Käse-Sorten und Feigensenf

AUSWAHL



AUSTERN TREFFEN JAKOBSMUSCHELN

in Pernodbad mit Safran Risotto & Salat

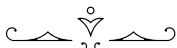
ODER

RINDERROULADE IN MARSALA

mit Stampfkartoffeln & Gemüse

ODER

LINGUINE MIT PFIFFERLINGEN & TRÜFFELN 



COMPOSIZIONE DELLA CASA

Vielfalt der hausgemachten saisonelen Nachspeisen

MENÜ OHNE WEIN 53,-

MIT BEGLEITENDEN WEINEN 65,00

Begleitende Weine 0.1 :

Grauburgunder Pfalz/ Rose Scaia/ Lugana Venezia oder
Nero d'Avola Trementi Rot/ Riesling Blauschiefer