

Oktober Menue

VORSPEISE STARTER

Kohlrabi Veloute
Backpflaumen / Coppa / Dresdner Berle / Dill-Öl
Cabbage Turnip
Prunes / coppa ham / dresden berle / dill - oil



HAUPTGANG MAIN COURSE

Geschmorte Schulter vom Linumer Kalb
Kürbis / Petersilienwurzel / Zwiebel-Chutney / Pommes Dauphine
Braised veal shoulder
Parsley / pumpkin / onion chutney / pommes dauphine



DESSERT DESSERT

Lauwarmer Kürbis
Schokolade / Buttermilch / Holunder
Warm pumpkin Brownie
Chocolate / butter milk / elder

WEIN – der perfekte Begleiter

WINE - the perfect companion

Zu unseren Menüs bieten wir Ihnen gern korrespondierende Weine an 0,1l pro Gang, pro Person
Additional to our menus we offer corresponding wines 0,1l per course, per person

2-GANG-MENÜ 35 EUR



Weinbegleitung 2 Gang 10 EUR

3-GANG-MENÜ 45 EUR



Weinbegleitung 3 Gang 15 EUR

* kleine Änderungen behalten wir uns vor

*menu items may be subject to change