



MENÜABEND „im November“

- Freitag, 3., 10., 17., & 24., November 2023 -

SUPPE

Cremesuppe vom Steinpilz
Blätterteigstange mit Preiselbeeren

VORSPEISE

Gebratene Hirschleber
Schalotten-Cranberry-Chutney | Ravioli von Pecorino und Feige

SORBETGANG

- wahlweise zubuchbar -

Sorbet von der Birne
aufgegossen mit Jahrgangssekt Schloss Lichtenstein Cabinet trocken

HAUPTSPEISEN

Gebratene Perlhuhnbrust
Rote Johannisbeersoße | Spitzkohl | Kürbis-Risotto | Pecorino

DESSERT

Blaubeer Tiramisu

KÄSEGANG

- wahlweise zubuchbar -

Kleine Auswahl an Käsespezialitäten
Birnenragout | Feigensenf | Baguette

4-Gänge-Menü Suppe Vorspeise Hauptspeise Dessert	€ 49,00
5-Gänge-Menü Suppe Vorspeise Sorbetgang Hauptspeise Dessert	€ 55,00
5-Gänge-Menü Suppe Vorspeise Hauptspeise Dessert Käsegang	€ 55,00
6-Gänge-Menü Suppe Vorspeise Sorbetgang Hauptspeise Dessert Käsegang	€ 59,00

Preis inklusive Aperitif, Amouse Bouche und der gesetzlichen Mehrwertsteuer