



Zu jedem bestellten Herbst-Dinner
gibt es eine Flasche Grüner Veltliner
„Rosenprinzessin“ von der Domäne Baumgartner
mit Künstleretikett!!!!
ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN!!!



4-GÄNGIGES WINTERMENU

SCHWARZWURZEL-QUICHE (A,C,G,M)
auf bunten Wintersalaten und Kräuterdip 11,90

KOHLRABI-CREMESUPPE (A,B,G,L)
mit Speck-Brotcroutons 6,40

Knusprig gebackenes
CORDON BLEU (A,B,C,G,L)
vom Mais-Hühnerbrüstchen mit Shrimps-Lauch-Gervaisfülle,
dazu Kräutererdäpfel 19,90

RHABARBER-PARFAIT (C,G)
auf Sauce Suchard mit Himbeercoulis 7,40

4-GANG-MENU ... € 39,90

Sie können all diese Gerichte auch einzeln bestellen!

JEDEN SONNTAG AB 16 UHR :

Alle Vorspeisen von dieser Sonderkarte **NUR € 6,90**

Alle Hauptspeisen von dieser Sonderkarte **NUR € 14,90**



KULINARISCHER KARNEVAL

WALDORF-SHRIMPS-COCKTAIL (A,D,G,L,M,N)

mit Fassrahm, Nüssen, Secchiparadeiser
und Oliven Baguette 13,90

BRETONISCHE ZWIEBELSUPPE (A,G,L)

mit Gruyere überbacken 6,40

Confierte

BAUERN-GÄNSEKEULE (A,E,C,L)

mit Aschanti Pommes Berny, Stöckelkraut
und Zwetschken-Ganslsaft'l 20,90

OSSO BUCO (A,C,L,M)

mit Bärlauch-Linguine, Gemüse-Gremolata und Parmesanhobel 21,90

n

GEBRATENES REHPFLANZL (A,C,G,L,M)

auf Mangold-Risotto mit sautierten Pilzen
und Wildrahmsauce 18,90

ALLERGENINFORMATION

A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere / C-Eier / D-Fisch / E-
Erdnuss / F-Soja / G-Milch / H-Schalenfrüchte /
L-Sellerie / M-Senf / N-Sesam / O-Sulfite / P-Lupinien / R-eichtiere