

Unser Menü im Oktober

Waldpilzcremesuppe
mit warmem Knoblauch-Parmesan-Brot

C,E

Zartes Steak vom Reh
an Rotkraut, karamellisierten Maronen
und Herzoginkartoffeln

1,A,C,E

Herbstliche Dessert Trilogie
Birnsorbet | Walnussmousse | Apfelkuchen

1,A,C,E,J

Preis pro Person: € 33,50

Dazu empfehlen wir:

2016 Schwarzer Abt

0,25l € 5,80

Winzerkeller Gengenbach

Cuvée aus Cabernet Dorsa, Regent und Spätburgunder
Intensive Fruchtaromen und eine kräftige Tannin-Struktur