



HerbstLunch

25.-29.11.2024

Vorspeisen

Kürbistatar

Alter Balsamico | Frisée | Pane Carasau

oder

Kalbsconsommé

Eierstich | Wurzelgemüse | Schnittlauch



Hauptgerichte

Gebratener Flusszander

Beurre Blanc | Champagnerkraut | Kartoffel

oder

Confierte Entenkeule

Orangenjus | Karotte | Gratin

oder

Kartoffelrisotto

Belper Knolle | Nussbutter | Babyspinat



Dessert

Karotte

Mousse | Vanille | Haselnuss

HerbstLunch-Deal

Hauptgericht	31,00
2-Gang-Menü	38,00
3-Gang-Menü	45,00

Zu Ihrem Menü servieren wir Ihnen
ein Glas GinT *oder* einen alkoholfreien Hauscocktail
oder ein Glas Hauswein Weiß oder Rot 0,1 l |
ein Mineralwasser 0,25 l | eine Kaffeespezialität

Alle Preise sind Inklusivpreise in EUR

Das Persönliche ganz *besonders*. Das Besondere ganz *persönlich*.