



Baguette und Apfel-Zwiebelschmalz servieren wir immer vorweg ...

Vorspeisen

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen/ Öl

7,90 €

Lachs- & Heilbutt- Carpaccio

mit Limette mariniert

Zupfsalate/ grüne Sauce

14,90 €

kleiner Flammkuchen

mit Sauerrahm/ Ziegenkäse/ Rote-Bete

9,90 €

Hauptgerichte

pochiertes Lachsfilet/ Gemüsestreifen

Champagner-Senfsauce & Risotto

28,90 €

Schweinefilet im Schinkenmantel

Kräuterbutter

Wirsingrahmgemüse

Kartoffelrösti

26,90 €

Ossobuco in Rotweinsauce

Risotto/ frische gebratene Pilze und Gremolata-Dip

28,90 €

Für Umbestellungen erlauben wir uns 2,00 € in Rechnung zu stellen.

.....



Als Fleischloses Hauptgericht empfehlen wir

Risotto
frische gebratene Pilze
Rote- Bete- Gemüse/ Walnüsse
Gremolata- Dip
23,90 €

Dessert

Überraschungsdessert mit 3 kleinen Süßspeisen (alkoholfrei)
7,90 €

Nougat- Marzipantörtchen
& Rum-Kirschen
8,90 €

„klein & beschwipst“
1 Kugel Walnußeis mit Eierlikör (14 Vol Alc.)
4,20 €

„flüssiges Dessert“
doppelter Espresso/ 1 Schokoladentrüffel
& 2cl Grappa Limousin von der Distillerie Francoli/ Piemont
9,40 €

... Eis von der Manufaktur FACH-Werk in Heersum- fragen Sie nach den aktuellen Sorten
Kugel 3,00 €



MENÜ



Baguette & hausgemachtes Schmalz

Kraftbrühe von der Ente
mit Grießklößchen

Tafelspitz
in Pfifferlingsrahmsauce
Apfelrotkohl
Kartoffelpürée

Überraschungsdessert
mit 3 kleinen Süßspeisen

im Menü 38,00 €

... auch einzeln zu bestellen

