

Abendmenu am Samstag.18.11.2023

Heiß geräucherter Stremellachs
mit Dill-Senf Dressing und Kartoffelblini

oder

Gebratener Lammrücken
mit Rosmarinjus und Ratatouillesalat

~

Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer

~

Salatauswahl vom Buffet

~

Rosa gebratener Hirschrücken mit Gewürzkruste,
sautierter Spitzkohl, Wacholderjus
und hausgemachten Spätzle

oder

Kalbsragout mit Champignons in Rahmsauce,
sautierter Spitzkohl und hausgemachten Spätzle

oder

Gebratenes Loup de Merfilet auf sautiertem Fenchel,
Noilly Prat Sauce und Salzkartoffeln

oder

Vegetarisch

Gebackener Schafskäse auf Tomaten-Zucchini-
ragout, dazu Salzkartoffeln

~

Käseauswahl vom Brett mit hausgemachten Chutneys

~

Auf Ihrem Dessertteller finden Sie heute Abend:

Dunkles Schokoladenmousse auf Gewürzquitten,
Zitrus Crème Brûlée, kleiner Windbeutel mit Mangosahne,
hausgemachtes Eisparfait an Vanilleorangen

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch ein Kalb-, Puten- oder Rumpsteak mit Beilagen,
sowie eine vegetarische Vorspeise.