

Herbst Menü

Gruß aus der Küche

*

Milchkalb rosa mariniert
mit Pfifferlingen,
und Bohnen

Ziegenkäse Bienenstich,
Pfefferbirnen,
Kräutersalat

**

Geschäumt Erbsensuppe,
Serrano Knusperstrudel

Waldpilzcrèmesuppe,
Apfel und Lauch

Märkische
Wildschweinroulade,
Selleriepüree, Pfirsich,
Gewürzjus

Kabeljau, Schmorgurken,
Radieschen,
Pommery Senfsauce

Gebackener Grießnockerl,
Gartenpflaumen, hausgemachtes Rahmeis

Das Vier Gänge Menü: 55,00 €

Landhaus Menü

Gesmoketer Meersaibling
mit Apfelkonfit und Meerrettich

**

Bio Kalbsschäufle in Pfefferjus
auf Kräuterspätzle mit sautierten Pfefferlingen

Eingelegter Weinbergpfirsich
mit Sorbet und Sabayone

p.P. 38,00 €