

„wenn die Blätter fallen“
01.08. - 31.10.

Vorschlag 1 / ab 15

Kürbiscreme mit Kürbiskernen

Kartoffel-Waldpilz-Salat

Rauchvariation von heimischen Fischen, Meerrettichcreme und Radieschen

Apfel-Fenchelsalat mit Sauerrahm

Eingelegtes Gemüse mit Senfsaat und hellem Balsamico

Ackersalat mit Gurke, Paprika, Tomate und Schafskäse

Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

Geschmorte Ochsenbacke mit Speckbohnen und Butterspätzle

Gedämpfter Rotbarsch an Herbstrübe und gebackene Drillinge

Semmelknödel mit Pilz-Ragout

Nordisches Tiramisu vom Apfel

Weißer Mousse mit Tonkabohne und Kirschen

24,50 € pro Person

Vorschlag 2 / ab 15 Personen

Waldpilzcreme mit Speck-Thymian-Croûtons

Kürbis-Pilzsalat mit Preiselbeer-Dressing

Ziegenkäse auf Walnuss-Birnensalat

Antipasti von Paprika, Zucchini und Kürbis

Schwarzwälder an Graubrot-Croutons, Feldsalatspitzen & Himbeerdressing

Räucherlachs mit Kürbis-Senf-Chutney

Krustenbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

Geschmorter Wildschweinbraten mit Burgundersauce, Kürbis-Schwarzwurzel

Gemüse und Serviettenknödel

Seesaibling mit Nussbutter auf Pilz-Lauchgemüse und Rübchen-Sellerie-Stampf

Gnocchi mit Pilzen, Tomaten und Kürbis

Crème Brûlée vom Kürbis mit Kürbiskernkrokant

Brombeer-Panna-Cotta mit Rosmarin

27,50 pro Person