Menü IV – exkl. Winter-Dinner

Rinder-Minirouladen vom Roastbeef
hauchdünn geschnitten und nach alter Tradition klassisch gefüllt
dazu: die gute Rouladensoße vom Rind

saftig geschmorte Entenbrust
an Limetten-Thymiansoße mit rosa Pfeffer – dazu: Preiselbeeren

skandinavischer Angellachs
vom Holzkohlegrill – auf Blattspinat mit Sour Cream

Süßkartoffelgnocchi mit Ruccola in Nußbutter
spanische Minikartoffeln mit Rosmarin und grobem Meersalz
alternativ: klassische Petersilienkartoffeln mit guter Butter

hausgemachter Apfelrotkohl
Prinzessbohnen im Speckmäntelchen
geschmorter Wirsing mit getrüffelter Sahne
Pariser Karotten mit geschmolzenen Kirschtomaten

Feldsalat mit Gartenkresse, Croutons und gehobeltem Parmesan
separat dazu: Vinaigrette mit Cassis & Honig-Senfdressing

Alternativ zu Ente oder Lachs...?

Rouladen von der Hähnchenbrust
saftig gefüllt mit Ricotta & Blattspinat
dazu: Sugo von Feigensenf & Honig

PREISE

ab	4o Personen für nur:	33,9o € / Pers.
ab	2o Personen für nur:	35,9o € / Pers.

incl. Tellern und Bestecken