

Schlemmereien aus Landgasthöfen

vom 14.10.2016 bis 13.11.2016

„Vielfalt der Gewürze“

Vorspeisen und Suppe

<i>Gebeizte Lachsforelle mit Tomaten-CHILLI-Eis</i>	<i>€ 7,90</i>
<i>Feldsalat mit Balsamicodressing und VANILLE-Tomaten</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Kürbisrahmsuppe mit ZIMT-Croutons</i>	<i>€ 3,50</i>

Hauptgerichte

<i>Hirschragout mit pikanter WACHOLDER-Sauce dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren</i>	<i>€ 11,90</i>
<i>Schweinlendchen im Speckmantel auf Rahmsauerkraut und KÜMMEL-Kartoffeln</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>VADOUVAN-Risotto mit gebraten Riesenegarnelen und gehobeltem Parmesan</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>ohne Riesengarnelen</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Rumpsteak mit Zitronen-PFEFFER-Kruste auf grünen Bohnen und Rösti</i>	<i>€ 18,90</i>

Dessert

<i>Zwetschgenkompott mit Schokoladen-INGWER-Schaum</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Nocke hausgemachtes Joghurteis mit MEERSALZ</i>	<i>€ 2,70</i>

Sonntagmittag sind nur Auszüge der Schlemmerkarte bestellbar

Jeden Donnerstag Abendessen bei Kerzenschein in unserem Kaminzimmer

Änderungen vorbehalten