

Herbstliches Menü

Gebratenes Stubenküken auf Auberginensalat
mit Aioli

Karotten-Ingwersuppe
mit Maultaschen und Croutons

Pulpo, Riesengarnele und Doradenfilet
mit Blumenkohlpüree Kaiserschoten und gebratener Polenta
oder

Französische Wildente mit Rahmwirsing, Trauben,
Pilzen und Pistazien-Mandelbällchen

Frische Beeren auf Frankensektsabayone
mit hausgemachtem Schokoladeneis
oder

Französischer Käse
mit Trauben und Steinofenbaguette

Preis pro Person 40,00

Menü in 3 Gängen

Suppe, wahlweise Fisch oder Fleisch und Dessert

Preis pro Person 35,00

Menü in 6 Gängen

Vorspeise, Suppe, Fisch, Sorbet, Fleisch,
Käse oder Dessert

Preis pro Person 55,00