



NEU BEI UNS: FR-Spezial Wine & Dine

Ein 3 Gänge Menü inklusive Aperitif nach Art des Hauses,
1 Flasche Wein aus unserer Kategorie „offene Weine“, und 1 Flasche Mineralwasser für 2 Personen.
Bitte stellen Sie sich ihr Menü aus unserer Empfehlungskarte selbst zusammen.
Preis pro Person 56,50 €. Wir wünschen einen guten Appetit.

Unsere Empfehlungskarte

<i>Vorspeisenempfehlung:</i> Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Garnelenspieß	6,90 €

Pfeffersteak von der deutschen Färse Rumpsteak Pfeffersauce Bohnen im Speckmantel Bratkartoffeln	28,50 €
Lammfilet im Knuspermantel Jus Trüffelspinat sonnengereifte Tomaten Oliven-Chorizo-Kartoffelstampf	24,90 €
Kartoffel-Kürbiströsti Ofenkartoffel Sour Creme Wildkräutersalat	16,90 €
Maishähnchen „Supremé“ Orangenjus Romanesco wilder Brokkoli Oliven-Kartoffelstampf	21,50 €
Hausgemachte Bandnudeln Pesto Hokkaido-Kürbis sonnengereifte Tomaten knuspriger Rucola	17,90 €
• Mit Riesengarnelen	22,50 €
• Mit Maishähnchen	21,50 €
Filet vom Fjordlachs Jus Trüffelspinat confierte Tomaten Kartoffel-Kürbiströsti	24,50 €
Kalte Platte Hausgemachtes Sauerfleisch Roastbeef „rosa“ Matjes Remouladensoße Apfel-Zwiebel-Schmand Bratkartoffeln	21,50 €
Kleine, gemischte Tapas-Antipasti Platte verschiedene Dips Brotkorb	16,50 €
Große, gemischte Tapas-Antipastiplatte verschiedene Dips Brotkorb (Ideal als Vorspeise zum teilen oder für eine Person als Hauptgang)	22,50 €

Hausgemachte Creme Brûlée mit Himbeersorbet	7,50 €
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Früchte	7,90 €
Dessertvariation nach Art des Hauses mit Espresso	7,50 €