

3-Gang-Menü "St. Martin"

Rote Beete-Essenz mit Wurzelgemüse,
Flädle, Herbsttrüffel und Liebstöckel

Hullabaloo, trocken - Markus Schneider - Pfalz 0,1 l



Brust und Keule von der "Kremmener Gans"
mit Holunder-Rotkraut, Kräuter-Kartoffelklößen
und Orangen-Ingwer-Jus

Black Print, trocken - Markus Schneider - Pfalz 0,1 l



Nougat-Parfait mit Flugmango, Bourbon Vanille, Zimt und Litschi

Banyuls Vin Doux Naturel AOP – Gérard Bertrand - Roussillon 5 cl

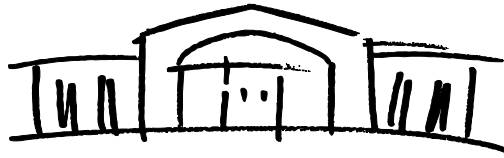
59 €

Weinbegleitung 17 €

a la carte

Rote Beete Essenz	11 €
Kremmener Gans	39 €
Nougat Parfait	12 €

Das „St. Martin - Menü“ bieten wir vom 09. - 26. November 2023 an.



3-Gang-Menü "St. Martin"

-Fisch/ vegetarisch-

Gewürz-Couscous mit gebackenem wildem Brokkoli, Feige,
Kokosjoghurt und Basilikum

Hullabaloo, trocken - Weingut Markus Schneider - Pfalz 0,1 l



Gebratenes Filet von der Fjordforelle
auf Kürbis-Ingwer-Risotto mit Rosenkohl und Kernöl

Riesling - Weingut Langen Erben – Enkirch/ Mosel 0,1 l

oder

Steinpilzknödel mit geröstetem Rosenkohl, Wintertrüffel,
Preiselbeeren und Champignon rosé

Torcicoda Primitivo di Salento IGT - Italien 0,1 l



Schokoladen-Nuss-Brownie mit Vanillesauce, Apfelmus,
Rum und Rosinen

Banyuls Vin Doux Naturel AOP – Gérard Bertrand - Roussillon 5 cl

55 €

Weinbegleitung 17 €

a la carte

Couscous	12 €
Fjordforelle	35 €
Steinpilzknödel	32 €
Brownie	12 €

Das „St. Martin - Menü“ bieten wir vom 09. - 26. November 2023 an.