



3-Gang-Menü "St. Martin"

-Fisch/ vegetarisch-

Gewürz-Couscous

mit gebackenem wildem Brokkoli,
Feige, Kokosjoghurt und Basilikum

Sauvignon Blanc, trocken - Markus Pfaffmann - Pfalz 0,1 l



Gebratenes Filet von der Fjordforelle

auf Kürbis-Ingwer-Risotto mit Rosenkohl und Kernöl

Hallgartener Hendelberg Riesling, trocken BIO - Weingut Spreitzer - Rheingau 0,1 l

oder

Steinpilzknödel

mit geröstetem Rosenkohl, Wintertrüffel, Preiselbeeren
und Champignon rosé

Diana Nemorensis I Rosso Lazio IGP - Ômina Romana - Lazio, 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 07. November - 01. Dezember 2024 an.