

*Unser Menü
für Sonntag den 1. Advent
ab 18.30 Uhr nur mit
Reservierung*

Kürbiscremsüppchen mit Rotebeetchips

#

*Gegrillte in Ingwer eingelegte Garnelen
auf Avocado, Paprika, Gelbe Beete und Gurken Tartar
mit Knoblauch-Parmesan-Chip*

#

*Tranchen vom Wildschweinrücken
in Rotweinsauce mit weihnachtlicher Veltliner Birne dazu
abgebräunte Brezenknödelscheiben*

oder

*Lachsforellenfilet
im Seesammantel mit Graupenrisotto und Safransauce*

#

Lebkuchen Tiramisu

pro Person 59 Euro

*Unseren regionalen Fisch beziehen wir von der
Forellenzucht Nadler aus Freising.*

Weinbegleitung: 26,00

Mit unseren selbst importierten Weinen, von kleinen Weingütern aus Frankreich.

Pestige Blanc 2019

Chateau de Jasson Rose 2020

Chateau Pas du Cerf Rouge 2019

Dessertwein