

*Unser Menü  
für den 26.11.2023  
ab 18.30 Uhr bitte reserviert  
rechtzeitig ;-)))*

*Gruß aus der Küche*

*#*

*Erbsensuppe mit Rote Beete Chips*

*#*

*Gegrillte in Ingwer eingelegte Garnele  
auf Avocado, Paprika, Gurken Tartar, Parmesan-Chip*

*#*

*Zucchini Risotto  
mit getrockneten Tomaten*

*#*

*Tranchen vom Wildschweinrücken  
in Rotwein-Preiselbeersauce / abgebräunte Brezenknödelscheiben*

*#*

*Vanillekipferl- Tiramisu  
mit Granatapfelkernen*

*pro Person 59 Euro*

*Weinbegleitung: 26,00*

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

*Pestige Blanc Moulines 2019*

*Chardonnay Mouines 2019*

*Chateau de Jasson Rose 2020*

*Chateau Pas du Cerf Rouge 2019*

*Dessertwein*