

Rheinland à la menu – Herbststaffel 2017
Menü - 12 Uhr bis 22 Uhr

Wahlweise kann das Menü für
Fleischliebhaber **oder** Fischfans **oder** Vegetarier
zusammengestellt werden!

VORSPEISE

Carpaccio von der Roten Bete | gratinierter Ziegenkäse | Honig | Rucola | Nüsse

Weinempfehlung

2016 Viognier Weingut Michel Gassier

SUPPE

Cappuccino-Süppchen vom Kürbis mit Ingwer & Orange | Crostini

HAUPTGERICHT

Krosse Entenbrustscheiben | Chutney von Kürbis & Quitte | Pilzstrudel |
Süßkartoffelchips

Weinempfehlung

Côte du Rhône von E. Guigal 2013

oder

Gebratene Doraden-Filets | Ratatouille | gefüllte Teigtaschen | Pesto

Weinempfehlung

Nostre Pais von Michel Gassier

oder

Risotto von herbstlichen Pilzen | geröstete Pinien | Rucola | Parmesan |
Süßkartoffelchips

Weinempfehlung

Domaine Bois de Brignon - Reserve 2015

DESSERT

Herbstliches Tiramisu mit frischen Feigen in Portwein

Weinempfehlung

Altum / Gewürztraminer Auslese

Menü 4-Gang 39,90 €

Menü 3-Gang mit Vorspeise 36,00 €

Menü 3-Gang mit Suppe 36,00 €

Korrespondierende Weinempfehlung zu den einzelnen Gängen 5,00 € | je 0,1 l

Weinempfehlung des Hauses

Flasche Château Maucoil - Châteauneuf du Pape 2013 - 69,00 € / 0,75 l