

Saisonkarte

Kürbis - Orangensuppe
mit Kernöl und Kürbiskernen

6,90€

Entenleber auf Ruccola mit einer
Ingwer-Himbeer Vinaigrette
dazu glasierte Trauben

17,90€

Gänsebraten aus dem Ofen unter einer Apfelscheibe,
mit Rotkohl oder Grünkohl,
Kartoffelknödel & Butterbrösel

24,90€

Gebratene Seeteufel Medaillons an einem
Vanille – Steckrübenpüree und
„Cime de Rape“

28,90€

Kaiserschmarrn mit hausgemachten Pflaumenkompott

8,90€

Unsere Weinempfehlung:

Chateau d'Altugnac - Limoux

2019er Chardonnay Pays d'Oc IGP "Les Turitelles"

Feiner Duft nach gelben Früchten,
elegant, gehaltvoller Burgunder.

Glas 0,1 l 3,90 €
Flasche 0,75 l 27,50 €

2018er Origines Rouge Pays d'Oc IGP „Les Turitelles“

Offensive Nase mit Aromen von Brombeere
und Mokka. Am Gaumen Noten von
schwarzen Johannisbeeren, Paprika
und Unterholz.

Glas 0,1 l 4,20 €
Flasche 0,75 l 26,50 €