

Unser regionales Menü

*Hausgemachte Blutwurst mit Zwiebeln,
glacierten Äpfeln und Wintersalaten*

*Suppe von Kerbelwurzeln
mit Süßkartoffeln und Majoran*

*Sauerbraten vom Hirschkalb
mit Kronsbeeren und Rosenkohl*

*Halbgefrorenes von Quitten und
karamellisierten Walnüssen*

€ 63,00
Weinbegleitung € 32,00

Heute mal ohne Fisch und Fleisch

*Feldsalat mit mariniertem Rotkohl,
Ananas und Granatapfel*

*Hausgemachte Schokoladennudeln
mit Malghesino und Scheinquitten*

*Karamellisierter Radicchio
mit Schwarzwurzeln, Quitten und
Grünkernplätzchen*

*Il Fiorino Gigante
mit schwarzen Nüssen in Texturen
und Hagebuttenmark*

oder

Gewürzkuchenofenschlupfer

€ 67,00
Weinbegleitung € 32,00

5 Gänge Menü mit Käse und Dessert
€ 79,00
Weinbegleitung € 40,00