

Saisonale Speisekarte Oktober

Vorspeisen

Kürbiscremesüppchen / frittierter Melonen- Serrano Schinken – Spieß

Kürbiskernöl / Kürbiskerne / Baguette

Gebratene Riesengarnelen / Knoblauch / Geschmolzene Tomaten / Baguette

Gratinierter Ziegenkäse / Kräuter / Ahornsirup / Feigensenf / Salatbukett / Baguette

Hauptgerichte

“Ratsherrenteller“

3 Medaillons vom Schweinefilet/ Rahmsoße / Gebratene Champignons /
Gemüsebukett / Bratkartoffeln

Tafelspitz vom Kalb / Wasabi-Rahmsoße / Gemüsebukett / Petersilienkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet / Kräuterrahmsoße / Grüner Spargel

Honig / Sesam / Thymian / Süßkartoffelpüree

Pasta mit Kürbis / Ricotta / Parmesan / Karamellisierte Walnüsse

Veganes Kokos-Gemüsecurry / Wildreis

Steakauswahl

Rumpsteak vom Black Angus Rind / Kräuterbutter / Gemüsebukett / Beilagensalat

ca. 200 g Rohgewicht

Schweinerückensteak / Kräuterbutter / Gemüsebukett / Beilagensalat

ca. 200 g Rohgewicht

Truthahnsteak / Kräuterbutter / Gemüsebukett / Beilagensalat

ca. 200 g Rohgewicht

Beilagen:

Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder Pommes frites oder Bratkartoffeln

Dessert

Baileys – Crème Brûlée / Waldbeeren

Parfait von heller Schokolade / Himbeersoße / Minze / Frisches Obst