

# Unser MENUE des MONATS

Unser Küchenchef hat für Sie etwas ganz Besonderes in diesem Monat kreiert. Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie das Menü in drei oder vier Gängen!

## Vorspeise

### CHICOREESALAT

in Orangendressing mit knackigen Süsskartoffelchips,  
gekräuterten Buchweizen und Weintrauben

## Suppe

### KRUSTENTIERSUPPE

verfeinert mit Calvados und Fischeinlage

## Hauptgang

### WILDSCHWEINRÜCKEN in DATTEL-OLIVEN-MARINADE

umwickelt mit Serranoschinken, serviert mit gebratener Blutwurst an Apfelchutney,  
Steckrübengemüse, Kartoffelknödel gefüllt mit Brezelcroutons und Spinat, dazu Whiskeyjus

## Dessert

### WARME KÜRBISKRAPFEN

mit Mandelmilcheis auf Sauerkirschragout,  
Krokant und Kürbiskernöl

## oder

### FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL (5 Sorten)

mit Birnensenf und Walnüssen in Honig

als 3-Gang-Menue\*

**€ 34,90**

pro Person

als 4-Gang-Menue

**€ 41,90**

pro Person

\*bestehend aus Suppe, Hauptgang und Dessert

dazu empfehlen wir unseren

## AKTIONSWEIN

### SPÄTBURGUNDER QBA

*Deutschland, Baden, trocken, harmonisch, klassisch*

**€ 5,50** pro Glas 0,2l