

Unser Menü zum 4. Advent

Crème Brûlée von der Dattel an Wildkräutersalat
in Birnen-Kürbisvinaigrette, mit Meidelstetter Linsen
und Wacholderschinkenchip vom Bio-Ablinsenschwein

Rehkraftbrühe mit Pistazienklößchen

Lammnüsschen vom Stotz-Lamm, Sous Vide gegart,
auf Lemberger-Soße, dazu geschmortes Schwarzwurzelgemüse
und Macaire-Kartoffeln

oder

Kartoffelstrudel mit Pflaumen-Kürbisfüllung auf zweierlei Soßen

Marzipaneis auf Schokoladen-Lebkuchenspiegel
und hausgemachte Zwetschgenvariation,
dazu servieren wir Ihnen ein Glas Apfelglühwein

