



Empfehlungen

vom 07. bis 10. November 2024

Aperitif Empfehlung „Herbstlicher Cider-Cassis-Spritz“

Cassis Likör, Apfel-Cider, Prosecco, Soda 0,25 ltr. 6,50 Euro

Wein Empfehlung „weiß“ Deutschland Rheinhessen

2023 Sauvignon Blanc, Weingut E. Maria Gerhardt, trocken ausgebaut 0,2 ltr. 6,80 Euro

Schnaps danach Brennerei zur Alten Mühle in Binzen

Alte **Marille** im Fass gereift oder Alte **Birne** im Fass gereift 41,0% 2 cl. 4,90 Euro

Vorspeise

fränkischer Feldsalat, Balsamico Dressing
mit lauwarmem Speck, Ei, Avocado und Croutons 8,90 Euro

Suppe

Blumenkohl-Kokos-Cremesuppe mit Curry abgeschmeckt
gebackener Garnele, Sauerrahmhaube und Chili Öl 6,90 Euro

Aischgründer Karpfenfilet der Woche

Aischgründer Karpfenfilet in der Pfanne gebraten, pikante Meerrettichsoße
dazu Süßkartoffel-Püree und Karotten-Pastinaken-Kürbis-Ragout aus dem Ofen 21,50 Euro

vom Lachs

gebratenes Filet vom Lachs, Tomaten-Oliven-Soße
auf Fenchel-Kohlrabi-Spaghetti und gemischter Salatteller 22,80 Euro

vom Kalb

„Saltimbocca“ dünne Kalbschnitzel mit Salbei und Parmaschinken gebraten
kräftige Primitivo Soße,
dazu cremiges Kräuter-Risotto und Karotten-Pastinaken-Kürbis-Ragout aus dem Ofen 22,80 Euro

vom Schwein

„Bayerisches Cordon Bleu“ Cordon Bleu mit Obazda und Kochschinken gefüllt
in der Ei-Semmel-Panade gebraten
dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat 19,80 Euro

vom Hähnchen

gebratene Hähnchenbrust „Williams“ mit Birne und Mozzarella überbacken
Kräuter-Rahmsoße, dazu Kroketten und gemischter Salatteller 18,50 Euro

Dessert Empfehlung

Mousse von der Toblerone Schokolade mit karamellisierten Kernen und Erdnüssen
selbstgemachtes Parfait von Mohn und weißer Schokolade
Kirschen im lauwarmen Glühwein-Gewürz-Fond 9,50 Euro

