

März Menü

Frühlingssalate

*mit gebratener Entenleber
an Balsamicojus*

10,50€

*Kohlrabicreme mit
Gurkenspagetti*

8,50€

*Lammrücken unter einer Kräuterkruste
an Rosmarinjus,*

Bohnen und Kartoffelgratin

28,50

Honigparfait auf Himbeermark

8,90€

April Menü

*Entenboulion
mit*

feinem Gemüse

10,90€

*Geschmorte Deichlammkeule
„Provencial“*

an Ratatouille

mit Macairkartoffeln

27,50€

Apfelgrütze

mit

Vanillesauce

6,20€

September Menü

Kürbiscremesüppchen

mit

Apfel Confit

8,50€

Roastbeef mit einer Kräuterkruste

auf

Portweinsauce

mit Wirsinggemüse

und Kartoffelgratin

29,80€

Beerengrütze

mit Vanillesauce

7,90€

Oktober Menü

Sellerie- Apfel

Creemesüppchen

6,30€

Gebratenes Rinderfilet

mit Riesen Champignons

in Rotweinsauce

und

Gorgonzola Polenta

34,90€

Zwetschgenkompott

mit

Vanilleparfait

9,80€