

### Aperitif -Empfehlung

2010 Pinot Sekt B. A. brut

€ 19,20 / 0,75L

2010 Secco blanc de blanc

€ 14,00 / 1L

Secco Royal mit Crème de Cassis

€ 3,80 / 0,2L

### Zum Aperitif

Knuspriges Landbrot mit Kürbis & Walnusspesto

€ 4,50

Ofenkartoffel, gebeizter Lachs, Dill-Sauerrahm

€ 6,50

### Menü I

Würzige Birnen-Pizza mit Fontina-Käse, Radicchio

\*\*\*

Maronenschaumsüppchen mit Balsamico-Essig

\*\*\*

Gewürz-Zander, karamellisierte Äpfel, Kartoffel-Wirsing-Püree

\*\*\*

Törtchen vom Winterapfel, Schmandeis

€ 44,00

ohne Vorspeise € 36,00

### Menü II

Winterliche Blattsalate, Balsamico-Walnuss-Vinaigrette, karamellisierte Maronen

\*\*\*

Avocado-Lachs-Türmchen

\*\*\*

Entenbrust mit Kartoffel-Selleriepüree

\*\*\*

Zwetschgen-Sauerrahm-Parfait

€ 44,00

ohne Zwischengang € 36,50

### Menü III

Steinpilz-Cappuccino

\*\*\*

Buttermilch-Gelee, Apfel-Speck-Dressing

\*\*\*

Hirschsteaks mit Walnusspolenta

\*\*\*

Panna Cotta mit Feigen-Süppchen

€ 44,50

ohne Zwischengang € 39,00

### Vegetarische Hauptgänge – mit allen Menüs kombinierbar

Möhren-Steckrüben-Curry in Cocosmilch

oder

Wurzel-Tortilla von Pastinake, Schwarzwurzel & Rübchen

oder

Raclette-Gratin, winterliche Blattsalate

Preise in Euro pro Person inklusive 19% Mehrwertsteuer und Service

frisch.persönlich.eigen.

Die individuelle Privatgastronomie in Rheinhessen.

