

November - Menü

Lachs vom Grill im Lauchbett mit Croutons

~~~

Kraftbrühe mit Dinkelflädle

~~~

Wildragout von der Zollernjagd mit Preiselbeeren

oder

Zarte Entenkeule mit Rotkraut und Serviettenknödel

oder

Schweinemedallions vom Grill mit Rahmchampignons

Dazu reichen wir Gelbe Beete-Kartoffelgratin,
hausgemachte Spätzle und gebratener Rosenkohl und
Karotten

~~~

Hausgemachtes Zimtparfait mit heißen Sauerkirschen

Auf Wunsch bereiten wir gerne eine vegetarische Alternative  
für Sie zu