

GROUP MENUS

Menu 1

SMALL SIDE SALAD

Leav Salad | Raw Vegetables | Apple-Vinaigrette

FILLED POLLO FINO

Sweet Potato & Wild Garlic | Ratatouille | Herb Pasta

BLACK FOREST-TIRAMISU

Rhubarb

Menu 2

CARAMELIZED GOAT CHEESE

Thyme-Apple-Compote | Arugula

ROASTED VEAL SHANK

Gremolata | Oven Vegetables | Homemade Egg Noodles

BUTTERMILK-LIME-MOUSSE

Bilberry Coulis

Menu 3

BLACK BALSAMICO LENTILS

Turnip Cabbage & Fennel | Wild Garlic-Pesto

LAMB-TOMATO-RAGOUT

White Beans | Aubergine | Onion Chutney | Potato Gratin

CHOCOLATE CAKE

Pear Compote

ONE COURSE € 17,50

TWO COURSES € 22,50

THREE COURSES € 27,50

GRUPPENMENÜS

Menu 1

BLATTSALATE | ROHKOSTSALATE

Apfel-Vinaigrette

GEFÜLLTE HÄHNCHENKEULE

Süßkartoffel-Bärlauch-Füllung | Ratatouille | Kräuternudeln

SCHWARZWALD-TIRAMISU

Portwein-Birne

Menu 2

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

Thymian-Apfel-Kompott | Rucola

GESCHMORTE KALBSHAXE

Gremolata | Ofengemüse | Spätzle

BUTTERMILCH-LIMETTEN-MOUSSE

Heidelbeer-Coulis

Menu 3

SCHWARZE BALSAMICO-LINSEN

Kohlrabi-Fenchel-Salat | Bärlauch-Pesto

LAMM-TOMATEN-RAGOUT

Weißer Bohnen | Auberginen | Zwiebelmarmelade | Kartoffelgratin

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Birnenkompott

EIN GANG € 17,50

ZWEI GÄNGE € 22,50

DREI GÄNGE € 27,50