

Menüvorschläge Sommer/Herbst 2023

Menü *eins*

Vitello von der Putenbrust mit Kokos-Thunfischsoße
Karpennäpfel und Salatbucket

oder

Pfifferlingrahmsuppe

Kalbstafelspitz zart rosa gebraten

oder

Lachssteak unter der Meerrettichkruste

oder

Fenchel aus dem Orangensud

Zu den Hauptgängen:

Freiburger Marktgemüse und Kräuter-Gnocchi

Rotwein-Pflaumen mit Schokokrümel und Bourbon Vanille Eiscreme

44 Euro als 3 Gang Menü pro Person

52 Euro als 4 Gang Menü pro Person

Menü *zwei*

Radicchio-Rucola-Salat mit Parmesanspänen und gerösteten Pinienkernen

Schweinefilet in Parmaschinken gebraten

Fenchel-Orangen-Risotto

Belgische Waffel mit beschwipsten Sauerkirschen und Valrhona Schokoladen-Eis

42 Euro pro Person

Menü *drei*

Riesen-Garnele im Kartoffelmantel gebraten

Safran-Dip und Mango-Linsen-Salat

Rahmsüppchen von der Peterle-Wurzel mit Blutwurst-Strudel

Zart rosa gebratene Hirschkeule mit Preiselbeerjus

Rahmwirsing und Landbrot-Knödeln

Dessert Variation „Dreiländereck“

59 Euro pro Person

Gerne können Sie auch unsere Getränkepauschale mit Buchen zu 29,50 Euro pro Person inkl. Winzersekt zum Aperitif, Wasser, AfG, Wein-Weiß und Rot, Bier, Kaffee und ein Schnäpschen
Unser Speiseangebot ist lediglich ein Vorschlag. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und erstellen Ihnen ein ganz persönliche Speiseangebot. Wir möchten Sie jedoch bitten, sich für ein Menü zu entscheiden, dieses aber gerne mit Auswahlmöglichkeit in der Vorspeise und bei den Hauptgängen.