



Menükarte

August

2020

Vorspeisen

Kürbis-Creme-Süppchen

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl verfeinert

Variationen von bunten Blatt- und Rohkostsalaten

mit Essig-Öl-Dressing

Herbstsalat mit karamellisierten Kürbisspalten

Kürbiskerne und frisches Kräuterbaguette

Dessert

Waldbeeren-Creme

mit frischen Früchten
und Walnuss-Eis

Hauptgänge

Argentinisches Rumpsteak „200g“

mit bunten Paprikastreifen, Rosmarinkartoffeln
und grüner Pfeffersoße

Hessisches Schmandschnitzel

mit bunten Salatspitzen und Pommes frites

Kürbisragout mit Putenbruststreifen

gerösteten Kürbiskernen
und Kräuterbaguette

Zarter Kalbstafelspitz

mit Meerrettichsoße, Kartoffeldrillinge
und Kaisergemüse

Gebratenes Doraden-Filet

mit Zucchini-rahmgemüse und Butterkartoffeln

Bunte Tagliarini

unter einer Wildkräuterhaube
mit marinierten Kürbiswürfeln