Menüvorschläge

<u>Menü I</u>

Geräucherte Schwarzwaldforelle mit Alblinsen und Feldsalat

**

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle

**

Zwetschgen – Crumble mit Vanilleeis

47 €

Menü II

Kürbiscremesuppe mit Kernöl **

-1--1-

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkraut und Kartoffelknödel

**

Creme Brulee mit Mango-Passionsfruchtsorbet

Menü III

Marinierte Rote Bete mit Ziegenfrischkäse und Honig – Walnüssen

Räuchertofu mit Wurzelgemüse und Kartoffel – Kürbisgratin

> Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

> > 42€

Menü IV

Winzerterrine mit Feldsalat **

Geschmorte Ochsenbäckle mit Chorizo – Schupfnudeln **

> Dessertvariation Zum Hirschen

> > 44€