



*„Aperitif des Abends“
mit **Glitzerrand***

*--- Framboise Royal---
trockener Sekt mit Himbeerlikör aus dem Elsass*

*** Menü des Herbstes ***

*Garnelen im Tempurateig gebacken an Teriyakisofße
mit Gemüsestreifen, dazu bunte Salate des Herbstes*

*Wildenten-Rahmsüppchen mit blauen Trauben
Fleischeinlage von der Brust und Kräutern verfeinert*

*** 2019er «Dolgesheimer Weißherbst» Rosé, Pfalz,
Qualitätswein, halbtrocken

*** Getränke ***
nach Wahl

*Dialog vom Rinderfilet und Hirschrückenmedaillons mit
Kräutersaitlingen, dazu Wildrahmsoße und Sherryjus*

*** dazu servieren wir Ihnen ***
*Kartoffel-Klöße, Röstitaler, Spätzle, Krokette
und eine Gemüseauswahl der Saison*

*Zwetschgen gebacken, in Vanillezucker gewendet
mit Pflaumenmascarpone-Mousse und cremigem Walnusseis
frischen Früchten dekoriert, Sahnetupfer*



Herbst--- 2021