

Perlhuhn-Terrine mit Gewürztraminer Flädle-Suppe mit Eierstich

Roastbeef Sousvide gegart mit Madeira-Soße und einem Erbsen-Minz-Püree

Vanille-Crème brûlée mit Apfelsorbet und Lebkuchen-Popcorn

49,50 € p.P.

Die korrespondierenden Weine passen sensationell dazu im 0,1-l-Glas für **19,00 €**

Was die Köchinnen wissen müssen: Gibt es Unverträglichkeiten, Allergien oder Vegetarier/innen? Gerne passen wir unser Menü an.

Wir freuen uns auf Eure Reservierung! Jeweils 19 Uhr – **nur mit Voranmeldung.**

