



„Früchte des Herbstes“
vom Apfel bis zur Zwetschge

Schlemmerwochen vom 8.10. bis 6.11.2011

Vorspeisen und Suppe

- Hausgemachte Wildschweinbratwürste mit Quittenkompott* € 6,90
- Feldsalat mit Apfelessig dressing, Nüssen und Speck-Croutons
und gemischtem Salat.** € 4,90
- Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen* € 2,90

Hauptgerichte

- Geschmorte Ochsenbacken mit Essigzwetschgen
dazu Kartoffelpüree* € 9,90
- Gebratenes Lachsforellenfilet mit Federweißersöße
Butternudeln und gemischtem Salat* € 11,80
- Schweinelendchen mit gebratenem Apfel, Calvadossauce
Kroketten und gemischtem Salat* € 11,90
- Rumpsteak mit Birne und Blauschimmelkäse überbacken
dazu Rösti und gemischtem Salat* € 14,90

Dessert

- Gebackene Zwetschgen mit Vanillesauce* € 4,20
- Rotweibirne mit weißem Schokoladenschaum* € 3,90

Jeden Donnerstag Abendessen bei Kerzenschein in unserem Kaminzimmer