



VORSPEISEN

Curry Kürbissuppe
mit gebratener Garnele
und karamellisierten Kürbiskernen

oder:

KÄSE-TRÜFFEL RAVIOLI
Selleriecreme, Salbei,
Haselnuss und Pecorino

oder:

FELDSALAT
mit Ziegenfrischkäseterrine,
„notimPORTed“ Feigen
Spekulatius-Crumble und Honig-
Thymian Vinaigrette

HAUPTGERICHTE

KARREE VOM DUROC SCHWEIN
mit cremiger Thymian Polenta
Bohnen Cassoulet und
Backpflaumen Jus

unsere Weinempfehlung dazu:
2024 GRAUER BURGUNDER TROCKEN
WEIN-NR.010 | 0.2 GLAS 5.80 €

oder:

ENTENKEULE
mit Rotkohl, Kartoffelknödel
und Beifuß Jus

unsere Weinempfehlung dazu:
2018 SPÄTBURGUNDER „ALTE REBEN“ TROCKEN
WEIN-NR. 104 | 0.2 GLAS 6.50 €

oder:

LACHSFILET

mit Beurre Blanc, Zitronenrisotto,
gebackenen Kapern und Spitzkohl

unsere Weinempfehlung dazu:
2022 SAUVIGNON BLANC „S“ KLOSTERGARTEN
TROCKEN
WEIN-NR. 026 | 0.2 GLAS 6.20 €



DESSERTS

**WEIHNACHTLICHER
SCHOKOPUDDING**
mit Mandarinenragout
Montélimar-Nougat Eis

oder:

KAIERSCHMARRN
mit geschmorten Boskop Apfel
und Salzkaramelleis

MENUE 69 €
Änderungen vorbehalten