

„Herbst im Käsbüro“

Vorspeise

Gebratene Riesengarnelen

auf einem Endiviensalat an Kartoffeldressing

15,00 €

Suppe

Kürbissuppe

mit gerösteten Sonnenblumenkernen

7,00 €

Hauptspeisen

Waldpilzragout (vegetarisch)

mit kleinen Semmelknödeln und Preiselbeeren

15,00 €

Gebratene Doradenfilets

auf feinen Nudeln und feine Tomatensalsa

21,00 €

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken

Bratenjus und Spätzle

21,00 €

Lachs – Spinatlasagne

mit Gruyère überbacken

16,50 €

Dessert

Mandel – Pana – Cotta auf Zwetschgenragout

8,00 €

Aperitifempfehlung

„Fräulein Käsbüro“

*Secco mit Rhabarbersirup
und Mineralwasser*

5,50 €

Roséekt Pinot dry

Heim`sche Privat Sektkellerei, Neustadt a.d. Weinstraße **5,90 €**

Cremant brut

Heim`sche Privat Sektkellerei, Neustadt a.d. Weinstraße **6,50 €**

Weinempfehlung

2015 Cabernet blanc 0,25 l

trocken

Weingut Mesel, Bad Dürkheim

7,00 €

2016 Dürkheimer Schenkenböhl 0,25 l

Rosé vom Schwarzriesling trocken

Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim

5,00 €

2016 Aufwind Cuvée blanc 0,25 l

trocken, aus Sauvignon und Muskateller

Weingut Hensel, Bad Dürkheim

8,50 €

2016 Riesling

trocken

Weingut Hensel, Bad Dürkheim

5,10 €

2016 Dürkheimer Spielberg Goldkapsel

Riesling trocken

Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim

8,50 €