

„Winter im Käsbüro“

Vorspeise

Feldsalat

mit Himbeerdressing, Croûtons und Apfelstückchen

7,00 €

Suppe

Maronencrèmesuppe

mit Pistaziensahne

7,50 €

Hauptspeisen

Hirschgulasch

*mit karamellisierten Cranberries und Apfelspalten,
dazu Seidenknödel*

21,00 €

Gebratene Saiblingfilets

auf Fenchel – Orangenrisotto und Schmortomaten

21,00 €

Waldpilz – Spinatlasagne (vegetarisch)

mit Gruyère überbacken

16,00 €

Kalbs – Entrecote

auf Pfeffersauce, Speckböhnchen und Kartoffelgratintörtchen

24,00 €

Dessert

Bratapfel *mit Mandeln, Kokos, Marzipan, Rosinen und Vanilleeis*

8,50 €

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

2016 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 €