



Menü

von 23.September bis 19.Oktober 2020

Apéro

kleiner roter Zwiebelkuchen
mit Périgord Trüffel und Sauerrahm

7,50 €

weiße Bohnensuppe
mit Steinpilzen und Petersilie

eingelegte Karotten aus unserem Garten
mit Chicorée und Perlgrauen

Felchen aus dem Laacher See
mit Artischocke und Zitronenthymian

Kürbis-Gnocchi
mit Pikantus und Kürbiskernpesto

„Ziege auf der Herbstwiese“
Haferwurzel | Mangold | Wiesenkräuter

gerösteter Hafer
mit Birnengranité und Gianduya Schokolade von Valrhona

weißer Bollheimer
mit Honig-Feigen und Sauerteigbrot

Menüpreise

4 Gänge 68 €

5 Gänge 83 €

6 Gänge 98 €

7 Gänge 112 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.