

Degustations-*W*interapfelmenü

„Apfel-Chardonnay“

Schaumwein 0,1l.

Apfel-Fritten

mit Sauce Tatar^{c,d,g}

auf Selleriepüree dazu Röstzwiebeln & Forellenkaviar

*Apple fries mit sauce tatar, mashed celery,
fried onions and trout caviar*

Rote-Beete-Cremesuppe^{g,i}

mit Meerrettichschaum^g & Kräuter-Croûtons^a

*Beetroot cream soup with horseradish espuma
and herb croutons*

Quitten-Apfelwein 0,15l.

Hausgebeizter Sauerbraten „Großmutter Margarethe“^{j,l}

3 Wochen in Apfelwein mariniert

dazu Apfelweinsoße^{j,l} mit Kartoffelklößen

und hausgemachtem Apfelkompott

Braised beef (marinated in cider)

served with potato dumplings and stewed apples

Roter Apfelwein 0,15 l.

mit Holunderbeeren und Eberesche

Zweierlei vom Käse

mit Feigensenf von Feigen aus dem eigenen Garten

dazu gegrilltes Brioche^{a,c,g} und Birnensorbet

Two cheese types with fig mustart

from own figs beside roastet brioche and pear sorbet

Schuch's „Solera“

16 Vol% 5 cl.

Menüpreis ohne Getränke 39,90

Apfelweinbegleitung 14,90