

Genuss auf dem Land

Herbstmenü

INGWER

Süppchen vom Kürbis mit Orange und Spicy Crunch

2016 ‚Der Sommer war sehr groß‘ Riesling aus der *Magnum*
Weingut Franzen, Mosel

BRATEKRÄUTCHE

Boudin Noir dazu Apfel, Zwiebel und Majoranschaum

2018 Grüner Veltliner Reflexion Kellerberg,
Weingut Zillinger, Weinviertel - Österreich

KAMPOTPFEFFER

Rosa Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße,
Steinpilze, Petersilienwurzelpüree und Schupfnudeln

2011 Gestad Syrah, Weingut Ziereisen, Baden

VANILLE

Geeiste Crème Brûlée
dazu Zwetschgen aus Kreischa und Crumble

‚Zwetschgenport‘ Obstmanufaktur Jörg Geiger, Württemberg

Menü 59,00 EURO
Weinbegleitung + 36,00 EURO

*Wir lieben und leben unsere Kräuter und Gewürze. Rund ums Jahr werden sie
gehegt, gepflegt, getrocknet, eingelegt, gemahlen und geerntet. Darum rücken sie
bei uns in den Vordergrund. Zu jedem gibt es eine kleine Geschichte zu erzählen...*

Mit Liebe genießen. Ihre Evelyn Walther // Chefin der Töpfe