

Das badische Menü

... nach alt+neu-badischen Rezepten ...
ab 1. Januar 2019 – immer abends –

Vorspeise

Forellenmousse

mit Sonnenwirbelesalat in Himbeerdressing

Hauptspeise

Wildschwein-Schalottenragout

mit Apfelblaukraut und hausgemachten Spätzle

Dessert:

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

mit Schoko-Bisquit, Kirschwasser, Sauerkirschen, Sahne und Schokoraspel

3-Gänge-Menü

25,00 EUR

Dazu passen Weine von hier:
Zur Vorspeise ein Gutedel trocken
zum Hauptgang ein Spätburgunder trocken
und nach dem Menü ein Weinhefeschnaps aus dem Markgräflerland
