

Adventsmenü

.

Zur Begrüßung

Prickelndes im Glas & Gruß aus der Küche

Die Vorspeise

Lauwarme Bällchen vom Rehfleisch mit wildem Reis, Rucola und Preiselbeer-Dressing.

Dazu präsentieren wir einen Überraschungsw Wein, den Sie womöglich noch nicht kennen.

Der Zwischengang

Suppe von Maronen und Trüffel mit Estragon-Croutons

Der Hauptgang

Französisches Gänseconfit mit Glühweinsauce, diese selbstredend gekocht aus Rotwein

von Jacques', mit Rösti von der Roten Beete und Rosenköhlchen

In einer Parallelprobe gibt es zwei Weine, über die wir bis dahin noch nichts verraten.

Das Dessert

Apfelküchle mit Spekulatius-Creme und hausgemachtem Eis von der gebrannten Mandel.

Dazu, wer mag, einen Kaffee.

Preis je Gedeck € 69,-- einschließlich Apéritif, der Weine, Wasser

und - wer mag - einem Kaffee.