



Unser Feinschmecker-Menü

(selbstverständlich sind alle Gänge auch einzeln zu genießen!)

Ziegenkäse - Carpaccio mediterran

mit Oliven, getrockneten Tomaten, Pesto und Rukola.

Filet von der Dorade mit Limonenristotto, Hummerschaum, Tomate und Basilikum.

(als Hauptgericht)

Rosa Medaillons vom heimischen Mufflon

mit warmer Antipasti, milder Knoblauchjus und frischer Pasta.

Kaffee -Trilogie

Dunkles Schokoladen-Kaffee-Mousse,
weißes Kaffee-Rahmeis und Cappuccino-Baiser.


3- Gang-Menü ohne Fischgang

4-Gang-Menü

Wir empfehlen zur Ergänzung des Menüs:

Variation vom Ziegenkäse – vom Holzfelder Ziegenhof –
mit Feigensenf, Brot und Butter.

Weinempfehlung zum Menü (0,75 l):

2015, Spätburgunder trocken  **mag i(s)ch**
Sonderedition Landgasthaus Blücher aus dem Weingut Fetz