

VORSPEISE

## Kürbiscrèmesuppe

6,80 €

Kürbiskerne | Kürbis Püree | gebratene Garnelen

HAUPTGÄNGE

## Argentinisches Rinderfilet 200g

30,80 €

Kürbis Risotto | Portwein Madeira Jus | geröstete  
Kürbiskerne | Cocos Schaum

## Zweierlei vom Lamm

26,50 €

Lammkarree | geschmorte Lammkeule |  
Gemüse Cous-Cous | grüne Bohnen | gebutterte Lamm Jus

DESSERT

## Bratapfel Tiramisu

8,40 €

Zimt-Crumble | Apfelragoût | Marzipan | Rosinen |  
Apfelsorbet | Schokolade | Mandel Krokant |  
Mascarpone Crème | Calvados

GIN DRINK DES HERBSTES

## YEaNOH

Tanqueray Gin, Honig, Limette, Crème de Cassis, Lavendel Bitter

8,00 €

## WEINEMPFEHLUNG

### Pino Doncel, Black, 5 Meses, Jumilla

Der Pino Doncel Black (5 Meses = spanisch: 5 Meses = 5 Monate) reifte 5 Monate in Barriques. Die Holzfaßnote ist harmonisch integriert und kaum spürbar. Schon mit seiner dunkelvioletten Farbe verspricht dieser Rotwein viel für die restlichen Sinne und er hält es auch.

0,75L 23,30 € | 0,1L 3,10 € | 0,2L 6,20 €

## WEIHNACHTS BRUNCH

25. und 26. Dezember 2019 | 10:00 - 14:00 Uhr

Reserviere Dein Tisch rechtzeitig!