

Unser saisonales Menü

Feldsalat mit gebratener Birne und
Speck an Walnußvinaigrette

Hirschgoulasch mit Pfifferlingen
Kroketten und Apfelrotkohl

Steirisches Kürbiskernparfait
an seinem Krokan
49,00 €

Unser regionales Menü



„Hoitkjes“ van et Kalf
Unsere Kalbssülze mit Vinaigrette
von steirischem Kürbiskernöl

„Ferkensstek met Mosterdsauss“
unser Monschauer Senfsteak
hausgemachte Spätzle und Salatteller

„Herver Kies“
(ostbelgisches Käsedessert)
42,00 €

Unser Genießermenü (ab 2 Personen)

Herbstliche Salate mit gebratenen Riesengarnelen
an Olivenöl-Balsamicovinaigrette

★ ★ ★ ★ ★

Taglierini mit frischen Herbsttrüffeln

★ ★ ★ ★ ★

Hausgemachtes Sorbet

★ ★ ★ ★ ★

Hirschrückensteak mit frischen Pilzen in Kräuterrahm
hausgemachte Spätzle und Birne mit Preiselbeeren

★ ★ ★ ★ ★

Dessert oder Käse

79,50 € (pro Person)

Unsere Weinempfehlung des Monats

2021 Müller-Thurgau

Nik Weis, St. Urbanshof, Leirwen

0,20 l € 8,00

0,75 l € 26,00

> gereifter eleganter Weißwein von der Mosel<

2017 Spätburgunder Tradition

Fürst, Bürgstadt

0,20 l € 10,00

0,75 l € 35,00

> eleganter Spätburgunder aus dem Frankenland<