

# Herbst-Menü

1. und 2. Oktober 2022

Am Wochenende 01./02. Oktober  
bieten wir Ihnen  
ein herbstliches Menü mit Weinbegleitung



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING

## Gruß der Küche

\*

Knuspergarnelen  
mit Süßmaismousseline  
und confierten grünen Tomaten

\*

Filet vom Wolfsbarsch  
auf Schalotten-Kartoffelpüree  
mit Linsenbalsamico

\*

Rinderfilet mit Trüffel-Markkruste,  
Herbstrübchen  
und Weißkraut-Birnenstrudel

\*

Crème brûlée von Haselnußkrokant  
mit Zwetschgen, geschmälztem Topfenknödel und geeistem Nougat  
€ 60.- / Person

inkl. Weinbegleitung und Quellwasser

Bitte bestellen Sie unbedingt vor!  
Beginn 18.30 Uhr

Auch hier gilt unser Sonderpreis für Übernachtungen  
im Doppelzimmer Komfort € 60.- / Person inkl. Frühstück

- kleine Änderungen vorbehalten -