

„Herbst im Käsbüro“

Vorspeise

In Panko gebratene Jakobsmuscheln

mit feinem Kürbissalat und Tomatendressing

16,50 €

Suppe

Kürbiscrèmesuppe

mit Kernöl

8,00 €

Hauptspeisen

Kalbsmedaillons im Speckmantel

mit Morchel - Rahmsauce und Bandnudeln

28,50 €

Lauwarmer Kartoffel - Lauchkuchen(vegetarisch)

mit Tomatensugo

16,50 €

Geschnetzeltes vom Seeteufel

auf Bandnudeln, Safranschaum und geschmorten Tomaten

25,00 €

Dessert

Vanille – Panna - Cotta

mit Zwetschgensauce

8,50 €

Aperitifempfehlung

„Fräulein Käsbüro“

*Secco mit Rhabarbersirup
und Mineralwasser*

6,00 €

Weinempfehlung

2019 Sommersemester 0,25 l

*Cuvée aus Riesling, Sauvignon blanc und Chardonnay
Weingut Studier, Ellerstadt*

7,50 €

2019 Aufwind Cuvée blanc 0,25 l

*trocken, aus Sauvignon und Muskateller
Weingut Hensel, Bad Dürkheim*

8,50 €

2019 Weißburgunder 0,25 l

*trocken,
Weingut Georg Mosbacher, Forst*

8,00 €