



Winterliche Promenade in Holstein

Streifzug durch Wald, Feld und Wiesen

Vorweg

Steinpilz-Suppe mit karamellisierten Nüssen

A-la-carte-Portion 7,90 €

oder

**Gratinierter Ziegenkäse auf Süßkartoffeln
Imkerhonig, Süßkartoffeln und kleiner Blattsalat**

A-la-carte-Portion 9,90 €

Hauptgang

Knusprige halbe aromatische Ente "Tradition"
Brust und Keule mit ihren traditionellen Beilagen:
Kartoffelklöße, Apfelrotkohl und Rosenkohl

A-la-carte-Portion 24,90 €

oder

Zartes vom Reh

Hausgemachte Spätzle mit Herbstpilzen, Rotkohl und Rosenkohl
Dazu eine kleine Aromen-Explosion: Birne mit Preiselbeeren

A-la-carte-Portion 24,90 €

Danach

Verschleiertes Bauernmädchen

A-la-carte-Portion 8,50 €

Menü in 3 Gängen mit 1 Vorspeise, 1 Hauptgang und Dessert 39 €

Die Zubereitung des Menüs ist sehr (zeit-)aufwändig.
Ideal für einen gemütlichem Gourmet-Abend, am liebsten tischweise.

Dazu empfehlen wir einen Weintraum, einen Weltklasse-Burgunder oder unseren offenen spanischen Lieblingswein.

2015 Bourgogne "Roncevie" von Cyprien Arlaud

12,5 %, Pino Noir, kraftvoll, tief, gradlinig, finessenreich, klassischer Burgunder, ohne Überreife und Schwere. Zunächst etwas grüne Noten, dann Aromen von roten Früchten, Himbeere, Kirsche, Johannisbeere, gewinnt im Mund an Substanz und Dichte. Süße, die an kandierte Früchte erinnert. Feingliedriges Tannin. Frische, gute Balance und Länge. 92+/100 DrHe
0,75 l 49 €

2011 Rioja „Tempranillo“

Spanischer Charmeur „Jedentag-Rotwein“

Alava Rioja - Artadi

0,1 l 5,00€ 0,2 l 9,25€ Fl. 0,75 l 28,90€