



WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Unser Küchenchef empfiehlt:

***Rinderbäckchen** mit Pflaumenjus, glasierten Vichy-Karotten
und Kartoffel-Sellerie-Stampf (g) 28,50€*

***Roulade vom Eifelrind** mit Apfel-Preiselbeer-Rotkohl
und Kartoffelklößen (a) 25,90€*

***Kalbsleber Berliner Art** mit Kartoffelstampf, karamellisierten Äpfeln,
Thymian-Zwiebeln und Jus (g) 27,50€*

***Rote Beete-Knödel** gefüllt mit Ziegenkäse, mit Feigenpesto,
geschmolzener Thymian-Granatapfelbutter und
Wildkräutersalat (a) **vegetarisch** 24,50€*

***Kürbis-Kokos-Sellerie-Curry-Millefeuille** mit gebackenen Austerpilzen
und Wildkräutersalat (a) **vegan** 24,50€*

***Auf der Haut gebratenes Doradenfilet** mit provenzalischem Gemüse,
Tomatencouscous und Zitronenvinaigrette (a) 26,50€*

20.09.2025

