

## KULINARISCHE MONATSKARTE

# NOVEMBER

Knoblauch – eine ganz besondere Knolle

Cremesüppchen von geräuchertem Knoblauch <sup>a, g</sup> mit Croutons	5,50 €
Zitronen-Knoblauch-Hähnchen mit Zucchini Gemüse und provenzalischen Ofenkartoffeln	13,20 €
Gebrautes Schellfischfilet <sup>d, g</sup> unter einer Kartoffel-Knoblauchkruste, dazu Salat	12,90 €
1/2 Dutzend Riesengarnelen <sup>b, g</sup> in Knoblauch-Kräuterbutter dazu Baguette	12,50 €
Rückensteak vom sächsischen Landschwein <sup>g</sup> mit Rahmknoblauch und Käse gratiniert dazu Pommes frites und Salatbukett	13,50 €

TIPP!

### Martinsgans

Geschmorte Gänsebrust oder Keule von der Martinsgans  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

15,20 €

### Rotwein

#### Amanecer, trocken

Temperanillo, Spanien

vollmundig und süffig

mit deutlicher Beerenfrucht im Gaumen

0,25 l 4,20 €

0,5 l 8,40 €

0,75 l 11,60 €