

KULINARISCHE MONATSKARTE

NOVEMBER

Knoblauch – eine ganz besondere Knolle

Cremesüppchen von geräuchertem Knoblauch ^{a, g} mit Crôutons	5,50 €
Zitronen-Knoblauch-Hähnchen mit Zucchini-gemüse und provenzalischen Ofenkartoffeln	13,20 €
Gebrautes Schellfischfilet ^{d, g} unter einer Kartoffel-Knoblauchkruste, dazu Salat	12,90 €
1/2 Dutzend Riesengarnelen ^{b, g} in Knoblauch-Kräuterbutter dazu Baguette	12,50 €
Rückensteak vom sächsischen Landschwein ^g 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 €