



Unser Feinschmecker-Menü

Selbstverständlich sind alle Gänge auch einzeln zu genießen!

Feldsalat mit Traubenkernöl-Dressing
Nüssen, karamellisierten Birnenspalten und Gorgonzola.

Filet vom Zander auf Pasta
mit frischem Trüffel.

Rosa gebratene Medaillons aus der Rehkeule
an Spätburgundersauce mit Schwarzwurzeln und Schupfnudeln.

Lebkuchenmousse
mit Mandarinen-Granatapfelkompott.

Wir empfehlen zur Ergänzung des Menüs:

Variation vom Ziegenkäse - vom Holzfelder Ziegenhof -
mit Feigensenf, Brot und Butter.

Weinempfehlung zum Menü

2015er Spätburgunder - trocken
Sonderedition Landgasthaus Blücher aus dem Weingut Fetz