



Mittwoch 24. Februar bis Samstag 27. Februar

DINNER @ HOME

Mi.-Sa. vorbestellen bis 15:00 Uhr | Ab 17:00 Uhr – 19:30 abholen

LUNCH @ HOME

Mi.-Fr. vorbestellen am Vortag bis 20:00 | Ab 12:00 Uhr – 13:00 abholen

VORSPEISEN

Topinamburcremesuppe mit „crumbled“ Stilton	6.50
Gebackene Garnelen, Quinoa-Salat & Paprikadressing	9.00
Panna Cotta von der roten Beete, Wintersalat & Haselnuss	9.00

Brot des Tages vom Reiner mit unserer hausgemachten Butter 5.50

HAUPTGANG

Rinder Ragout, Kartoffelpüree, Speck, Perlzwiebeln & Croutons	16,50
Curry marinierter Seeteufel, Linsen, Krapfen & Safransoße	17.00
Hausgemachte Gnocchi, Trüffel-Honig geröstetes Gemüse & Parmesan	15.50

DESSERT

Pochierte Birne, Schokoladensoße & Mandeln	6.00
Vanille-Orangen Milchreis, Rhabarber & Pekannüsse	6.00
Regionale Käsevariation mit hausgemachtem Chutney	9.00

Alle Gerichte sind verzehrfertig



Kleine Änderungen behalten wir uns vor.

Sollten Sie eine Unverträglichkeit oder Allergien haben, weisen Sie uns bitte bei der Bestellung darauf hin