

MENÜ

25/25 *



*2 GÄNGE IN 25 MIN
FÜR 25 FRANKEN

28.09.-02.10.2020

VORSPEISE

 Haussalat | Kräuterdressing | Blumenkohl | Shiitake Pilze

oder

Grischa Gerstensuppe | Speckschaum

HAUPTGANG

Asiatisches Hirschragoût | Kokos-Ingwer-Velouté
karamellierter Weisskohl | Curry-Gnocchi

oder

Gebratenes Knurrhahnfilet | Coppa Mantel
Enten-Rahmjus | Pilzrisotto | Rosenkohl

oder

 Kürbis Dreierlei | Crêpe | Kichererbsen-Kürbisragoût
Kräuterquark

GRISCHA

TAGESTELLER

28.09.-02.10.2020

MONTAG

Conchiglioni | Wildbolognese | Pilze | Bergkäse 20

DIENSTAG

Königsberger Klopse vom Wild | Kapern-Weisswein-Velouté 20
Kartoffelmousse | Passionsfrucht-Randen-Carpaccio

MITTWOCH

Hackbraten vom Hirsch | Spiegelei | Rahmjus 20
Spitzkohl-Mango-Pfanne | Erbsenmousse

DONNERSTAG

Asiatisches Pouletschnitzel | lauwarmer Kartoffelsalat 20
Gurke | Senf | Japanische Mayonnaise

FREITAG

Wild-Bratwurst | Zwiebelstreusel | Curry-Ketchup-Sauce 20
Süsskartoffel Frites