

SAMSTAG
12. FEBRUAR

18:00 Uhr
in Karsten's Esszimmer

Glanrind von Kopf bis Schwanz

Es geht auch ohne Rind!

Keinesfalls müssen die Liebhaber der
fleischlosen Küche hungern oder gar
zu Hause bleiben!

Wir kochen für Sie ein frisches und
kreatives Menü in der gewohnten Machart:

„Alles andere als gewöhnlich!“

Also lassen Sie sich überraschen und
seien Sie mit von der Partie!

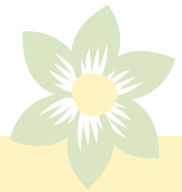
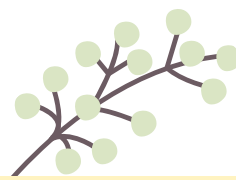


Allergien & Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an!

Wir sind Bio
kontrolliert von der ABCert
DE-ÖKO-006



Biosphärenreservat
Pfälzerwald
Nordvogesen



Das Beste vom Glanrind

Oxtail, Herz und Zunge als Auftakt des
Glanrind-Schmauses
Tradition trifft Innovation

Glanrindleberknödel (klein und fein),
Zwiebelmarmelade, Wirsing aus der Pfanne,
Sellerie und Meerrettich

Rosa gebratenes Ochsenkotelette,
Spätburgunder-Rosmarinjus,
Ofenkartöffelchen,
Wintergemüse- Ratatouille

Gewürzorange, Espresso-Trifle, Schoko
Crumble (gaaanz leicht – versprochen!)



Menü € 42,-

Menü mit Weinbegleitung € 60,-

Bioland-Weine
Weingut Galler / Kirchheim

Demeter-Weine
Weingut Janson-Bernhard / Zellertal

ECOVIN-Weine
Weingut Wick / Zellertal