



SONNTAG
14. NOVEMBER

in Karsten's Esszimmer

"Kraut- & Rüben" meets Beef

Immer mit dabei:
feine (Bio-)Produkte
aus der Region,
besondere Bioland-Weine aus
Kirchheim und
herausragende Demeter-Weine
aus dem Zellertal.



Apéro

Winzersekt, Cassis und
Gemüsestrudel laden ein zu einem
schönen Abend

Vorspeise

Gebeizter Rehrücken,
Holler-Pfeffermarinade,
Kräuterspitzensalat, Kartoffelstroh

oder

Tartar vom gebeizten Wurzelgemüse,
Kräutercreme, Salatspitzen,
Kartoffelstroh

Hauptgang

Schulter vom Weiderind,
Spätburgunderjus,
geschmortes Kraut, Rüben aus dem
Salzteig, Kartoffelrisotto

oder

Krautwickel, Apfel und Nuss,
Kartoffelrisotto, Meerrettichgrün

Burghof Dolce

Triologie vom Apfel:
Bratapfelsorbet, Apfelragout & Tarte,
Marzipansauce, Katzenminze

Menü mit Weinbegleitung € 55,-
Menü solo € 38,-

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

Biosphärenreservat
Pfälzerwald
Nordvogesen

