

Empfehlungen im November

Wenn Nebel zieht und Kerzen brennen, darf man das Leben ruhig beim Namen nennen: Genuss, Gemütlichkeit, ein gutes Glas Wein – so darf der November im Herzen sein. 🍂

Hausgemachter Sauerbraten

Zart geschmort nach traditionellem Rezept, mit feiner Rotwein-Sauce, Spätzle und Apfelrotkohl.
€ 24,90

Gänsekeule

Knusprig aus dem Ofen, mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelknödeln.
€ 24,90

Geschmorte Rinderbäckchen

Zarte Rinderbäckchen, langsam geschmort, serviert mit Karottengemüse und feinen Bandnudeln
€ 24,90

Weinempfehlung:

Acolon, Fellbacher 0,2l

Ein kräftiger, samtiger Rotwein mit Aromen von reifen Kirschen, dunklen Beeren und feiner Würze. Am Gaumen vollmundig und rund, mit weichen Tanninen und einem harmonischen Abgang.

€ 7,90

