

Genussvoller Abend im Restaurant „das pfeffer“

Wir servieren ab 17:30 Uhr exklusiv für Sie:

VORSPEISE	BBQ Schweinebauch mit Thunfisch Sashimi und Daikonkresse	
SUPPE	Consommee und Zunge vom Kalb mit marinierten Kürbis	
HAUPTGANG FISCH	Steinbuttfilet unter Kartoffelschuppen mit Bohnencassoulet und Weißweinschaum	
HAUPTGANG FLEISCH	Hirschkalbsrücken mit Birnen-Selleriestrudel, Portweinschalotten und Rote Bete	
DESSERT	Frischkäseis mit marinierten Manderinen und Meringe	
KÄSE	Ziegenkäse mit Dörrobstsalat und Papadam	
3 Gänge	Suppe oder Vorspeise, Fisch oder Fleisch, Käse oder Dessert mit Weinbegleitung	27,00 36,00
4 Gänge	Suppe, Vorspeise, Fisch oder Fleisch, Käse oder Dessert mit Weinbegleitung	33,00 45,00
5 Gänge	Suppe, Vorspeise, Fisch, Fleisch, Käse oder Dessert mit Weinbegleitung	43,00 58,00
6 Gänge	Suppe, Vorspeise, Fisch, Fleisch, Käse und Dessert mit Weinbegleitung	50,00 68,00

VORSPEISE	Junge Salate mit Ziegenquark und Walnusspesto	6,50
ZWISCHENGANG	Kross gebratener Wolfsbarsch mit Sellerie und Kartoffel-Specksuppe	9,50
HAUPTGÄNGE	Flugentenbrust mit Kranichbeeren und Petersilienwurzel	12,00
	Kalbsbäckchen mit Rahmporree, Topinambur und Gemüsestroh	18,00
	Rosa Ochsenfilet mit Fenchel, Kartoffelschaum und geröstetem Blumenkohl	20,00
	Kürbisgnocchi mit Tomatenkonfit, Parmesan und Rauke	12,00
	Gebratene Riesengarnele mit geschmorten Shitakepilzen, sautierten Rosenkohlblättern und Bohnenpüree	16,50
SÜßES & KÄSE	Luftige und knackige Valhrona Schokolade mit Sauerkirschorbet	6,00
	Käseauswahl mit Dörrobstsalat	5,00

