

Gelage Lord Owen of Clun

SAMSTAG, 6. NOVEMBER 2021

Zu allen Speisen servieren wir:

Grande Alberone Bianco
Chardonnay

Grande Albarone Rosso
Met vom Met-Keller

VORSPEISE

Hausgemachte Pastete vom Kalb,
Gemüseterrine auf
Hagebuttensoße dazu ein kleiner
Blattsalat

SUPPE

Biersuppe nach altem Rezept
(Ist vegetarisch aber nicht vegan)

ZWISCHENGANG

Bärlauch Risotto mit Tomaten-
Zwiebeln-Garnelen Topping

HAUPTGANG

Spanferkel nach Großmutter's
Rezept auf offener Flamme gegart
an Biersoße mit selbstgemachtem
Rotkraut, Kartoffel- und
Semmelknödel

Für die Vegetarier unter unseren
Gästen gibt es einen schönen
Gemüseherbstteller mit Spätzle,
Rotkohl, Rosenkohl, Broccoli,
Paprika, Kürbis und
Semmelknödel an Pfifferling
Rahmsoße.

NACHSPEISE

Zum Abschluss servieren wir euch
noch frische Crêpes mit
Zwetschgenkompott, Apfelmus,
Vanillesoße oder Zimt und Zucker.
Ganz wie es euch beliebt.

Für die nicht so Süßen unter euch
gibt es eine kleine Käse Auswahl
mit Quitten-Apfel-Chutney.