



3 Gänge-Winter-Menü
„Borsig-B“
11.11. – 31.12.2017

24,00 € pro Gast für Menü

+ 15,00 € für

Weinbegleitung (1 Glas 0,1 Ltr. pro Gang)

Mineralwasser (0,5 Ltr. pro Person)

Kaffee, Espresso oder Cappuccino

Obstler (2 cl pro Gast)

Nur auf Vorbestellung

Winter-Menü

Zur Begrüßung 1 Glas Prosecco
welcome address and introduction 1 glass prosecco

gratinierter Ziegenkäse mit Granatapfelkernen,
Lavendel und Honig
goat cheese gratiné with pomegranate seeds and honey
Chardonnay - Villa des Pins

oder

Tomatensuppe mit Basilikum-Crostini
tomato soup with basil crostini
Pinot Noir - rosé - Leitz

gebratene Gänsekeule mit Portweinjus,
Rotkohl und Serviettenknödel
*roasted goose leg with port wine jus,
napkin dumplings and red cabbage*
Côtes du Rhône A.C. - Guigal

Mohn-Grieß-Flammeri mit
Beerenkompott und Eiscreme
*homemade poppy-seed-semolina flummery
with stewed berries and ice cream*
Portwein