Wochenkarte in der Adventszeit



Suppen und Vorspeisen

Apfel – Sellerierahmsuppe .....8,50 €

Maronen-Cremesuppe ..... 9,50 €

Karamellisierte Birne mit Ziegenfrischkäse .....13,50 €

Creme Brûlée von der Entenleber, Wildkräutersalat mit Beerendressing .....14,50 €

Hauptgerichte

Vegane Linsen Dal mit Coburger-Schmätzchen-Gewürz und Nüssen .....19,50 €

Schweinefilet mit Maronenjus, glasierten Äpfeln und Kartoffelplätzchen.....26,50 €

Wildragout mit Mandelspätzle und Rotkraut .....25,50 €

Geschmorte Rinderbäckchen mit Kartoffelstampf und bunten Karotten .....26,50 €

Getrüffelte Maishähnchenbrust auf Ratatouille Gemüse und Polenta .....29,50 €

Riesengarnelen auf Orangen-Cranberry-Risotto mit karamellisierten Walnüssen ..31,50 €

Gänsebrust mit Blaukraut und Coburger Klößen.....29,50 €

Aus der Weihnachtsbäckerei

Espresso mit einem Macaron vom Coburger Schmätzchen .....6,50 €

Mohn-Zimt-Parfait mit Glühweinzwetschgen .....8,50 €

Bratapfelmousse mit Rotweinbirne ..... 9,00 €

Apfelküchle mit Vanilleeis ..... 9,50 €

Weinempfehlung:





Acolon, trocken

Weingärtner Markelsheim e.G.

Aroma: Schwarze Johannisbeere, Cassis und dezente Gewürznoten wie Nelke.

Körper: Kräftig, tiefdunkel im Glas mit samtigen, gut eingebundenen Tanninen.

0,2 l – 9,50 € 0,75l – 32,00 €