

FALKENBURG

BANKETT

VORSPEISEN

BRUSCHETTE MIT TOMATEN ZUM TEILEN IN DIEK TISCHMITTE (PREIS PRO TELLER MIT 4 STÜCK)	16.00
SAISONALE SUPPE	14.00
SALAT VOM AUHOF	14.00
NÜSSLISALAT VOM AUHOF MIT SPECK, EI UND CROUTONS	21.00
BURRATA & RANDE BURRATA AUF SELLERIE CREME MIT RANDENSALAT	24.00
HAUSGMACHTE RAVIOLI FIORENTINA MIT SPINAT UND RICOTTA GEFÜLLT, AN SALBEIBUTTER AUF TOMATENSUGO	26.00
VITELLO TIONNATO KALBSCARPACCIO MIT THUNFISCHSAUCE UND GURKENVINAIGRETTE	26.00
GEBEIZTER LACHS AUF SELLERIE-APFELSALAT MIT SAFRAN BEURRE BLANC	28.00
FREGOLA SARDA & RINDSCARPACCIO SARDISCHER PASTA-RISOTTO MIT RINDSCARPACCIO, RUCOLA UND BELPERKNOLLE	28.00
TAVOLATA VORSPEISEN TAVOLATA MIT 7 VERSCHIEDENE VORSPEISEN.	34.00

HAUPTGANG

KOTELETTE VOM WOLLSCHWEIN AN WALDPILZSAUCE MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE	42.00
PICCATA MILANAISE KALBSPICCATA AUF TOMATENSUGO MIT SAFRANRISOTTO UND GEMÜSE	42.00
HAUSGMACHER HACKBRATEN MIT KARTOFFELSTOCK UND GEMÜSE	44.00
MAISPOULARDENBRUST AL LIMONE AN ZITRONENSAUCE MIT BLATTSPINAT UND KRÄUTERRISOTTO	44.00
KALBSVORESSEN IN WEISSWEIN GESCHMORT MIT KARTOFFELPÜREE UND GEMÜSE	46.00
RINDSVORESSEN MIT KARTOFFELPÜREE UND GEMÜSE	47.00
LAMM LAMMNIERSTÜCK AN KRÄUTERSAUCE MIT CREMIGER POLENTA UND BLATTSPINAT	48.00
BRASATO RINDSSCHMORBRATEN MIT KARTOFFELSTOCK UND KAROTTEN	48.00
DUETT VOM RIND RINDSFILET UND GESCHMORTER RINDSSCHULTERSPITZ MIT BRATKARTOFFELN UND GEMÜSE	59.00
RINDSFILET CAFE DE PARIS RINDSFILET AN CAFE DE PARIS SAUCE MIT POMMES FRITES UND BLATTSPINAT	59.00
KALB & PFEFFER KALBSSTEAK AN PFEFFERSCHAUMSAUCE MIT GEMÜSE UND NÜDELI	59.00
DUETT KALB & RIND RINDSFILET UND KALBSNIERSTÜCK AN ROTWEINJUS MIT WALDPILZEN, BRATKARTOFFELN UND GEMÜSE	59.00

BEILAGEN KÖNNEN BELIEBIG GEÄNDERT WERDEN.

EINE ZWEITE ZUSÄTZLICHE BEILAGE IN DER TISCHMITTE
5.00 / PRO SCHÜSSEL

FÜR VEGETARISCHE- UND FISCHGERICHTE FRAGEN SIE GERNE NACH

DESSERT

DÄNEMARK VANILLEGLACE MIT SCHOKOLADENSAUCE UND MANDELCRUMBLE	12.00
HONIG & MILCH MILCHGLACE MIT HONIGCRUMBLE UND SMACK'S ESPUMA	15.00
SNICKERS CARAMELCLACE, ERDNUSSESPUMA UND SCHOKOLADENCREME	16.00
«ZITRONENTARTE» ZITRONENCURD, LIMETTENCRUMBLE UND VANILLEGLACE	16.00
SACHER TARTE TARTE AU CHOCOLAT, APRIKOSSEKONFI UND VANILLEGLACE	17.00

EIGENE DESSERT WÜNSCHE AUF ANFRAGE