

Spätsommer- momente

Crème brûlée vom Waldpilz
mit Steinpilzsalat
und gebackener Kalbsmilke

**Kartoffelknödel mit Grieben
und Petersilie**
auf feinem Champagnerkraut
an brauner Butter

Gebratene Fasanenbrust
mit Herbsttrüffel, zweierlei
Hokkaidokürbis
und Speck-Gnocchi

Paris-Brest
mit Basler Lächerli-Glace
und Mirabellenkompott

4-Gang-Menu Fr. 90.-

3-Gang-Menu mit Vorspeise Fr. 79.-

3-Gang-Menu mit Zwischengang Fr. 69.-



Bad Eptingen