

# Herbst-Winter-Empfehlung im Römerhof und Kulinarium bis 30. November 2021

## Kreationen unseres Küchenchefs

**Rote Beete Schaumsuppe** | Mascarpone-Nocke |  
Gemüestroh im Glas A|G|I 5,90

**Wildmaultaschen hausgemacht** | Kräuter-Steinpilz-Crème |  
Preiselbeeren A|C|G|2 16,80

**Rosa gebratene Entenbrust** | Kürbisgemüse | Orangen-Portweinjus |  
Röstitaler A|C|G|2|14 18,20

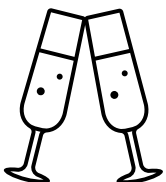
**Gänsebraten** | Amarena-Kirschsauce | Backapfel | Birnenrotkohl |  
Geschmelzte Semmelknödel A|C|G|H|2|14 27,80

**Rehbraten** | Sauerkirschsauce | Preiselbeerbirne | sautierte Pfifferlinge |  
Haselnussspätzle A|C|G|H|2|14 22,80

**Kürbisrisotto** | Pfifferlinge | Granatapfelperlen G 14,00

**Herbstlich kulinarischer Salatteller** | Ingwerkürbisspalten | Räucherlachs |  
Kürbiskernvinaigrette D|I 12,80

## 2 Personen vier Gänge Herbst/Winter Menü



Aperitif : *Sekt (mit/ohne Alkohol)*  
Vorspeisen : *Rote Beete Schaumsuppe* A|G|I  
Hauptgang : *Rosa Gebratene Entenbrust* A|C|G|2|14  
Dessert : *Dessert Surprise* A|C|G|2|14

**29,70 Pro Person**

## Hausgemacht von unserem Küchenchef und Konditormeister

Apfel-Zimt-Tiramisu A|C|G|2|14 6,50  
Käsekuchen Stück 2,50  
Apfelkuchen Stück 2,50