

Winter-Empfehlung im Römerhof und Kulinarium bis 05. Dezember 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

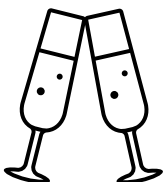
Gänsebraten | Amarena-Kirschsauce | Backapfel | Birnenrotkohl |
Geschmelzte Semmelknödel A|C|G|H|2|14 27,80

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 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