

HERBRAND's Saisonkarte Herbst & Winter 2017

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und steierischem Kürbisöl (E,2,4,9) 5,50 €

Miesmuscheln "Rheinische Art" mit Weißwein und Gemüse-Brunoise (B,D,G,I,M,16) 12,90 €

Miesmuscheln " Provencale " (M,G,4,9,16) 12,90 €

Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Apfel-Rotkohl (A1,A5,2,4,9) 14,50 €

Gebratene Gänseleber in Majoran-Jus, auf Feldsalat (A1,G,J,4) 12,90 €

Hirschgulasch mit Waldpilzen, Eierspätzle, Apfel-Rotkohl und Röstzwiebeln (A1,C,J,2,4,9) 15,90 €

Trüffel-Tagliatelle in leichter Weißweinsauce mit Parmesan und gehobelten Herbst-Trüffeln, dazu ein kleiner Salat (C,G,J,4) 14,50 €

Kürbis-Bulgur mit Strauchtomaten, Gurken, rote Zwiebeln dazu hausgebeizten Lachs in Honig-Senf-Vinaigrette (A1,4,9,10) 10,50 €

Polnische Gans: Portion Brust & Keule in leichter Majoransauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen, dazu Zimt-Schmorapfel und Honig-Maronen 19,90 €

Angebot mit 48 Stunden Vorbestellung, ab 4 Personen :

Wir tranchieren einen Gänsebraten am Tisch und servieren dazu Rotkohl, Kartoffelklöße, Zimt-Schmorapfel und Honig-Maronen pro Person 18,90 €

Dessert

Creme Brulèe 5,50 €

Allergen- Kennzeichnung: Eine Liste der allergenen Stoffe unserer Speisen finden Sie in einer Info-Mappe, die an der Cocktailbar ausliegt. Bitte sprechen Sie das Servicepersonal an.

Zusatzstoffe: (1) Farbstoffe (2) Azofarbstoffe (3) Geschmacksverstärker (4) Konservierungsstoffe (5) Natrium-, Kaliumnitrit (6) Natrium-Kalium-Nitrat (7) Antioxidationsmittel (8) Eisen-II-glucamat (9) Schwefel (10) Phosphat (11) Milcheiweiß (12) Überzugsmittel (13) Süßungsmittel (14) Aspartam- Acesulfamsalz (15) Chinin (16) Coffein (17) Kakaohaltige Fettglasur (18) gentechnisch veränderte Zutaten (19) Imitate z.B. Formfleisch, Käseimitat