

Winter-Empfehlung im Römerhof und Kulinarium vom 06. bis 23. Dezember 2021

Kreationen unseres Küchenchefs

Steinpilzsuppe A|G|I4 6,50

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

Rosa gebratene Entenbrust | Kürbisrisotto | Amarena-Kirschsauce A|C|G|I|2|I4 18,20

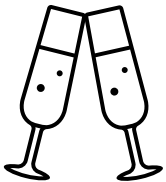
Gänsebraten | Preiselbeerjus | Backapfel | Rotkohl | Herzoginkartoffeln A|C|G|I|2|I4 27,80

Rehbraten | Wacholderrahmsauce | Preiselbeerbirne | sautierte Pfifferlinge | Herzoginkartoffeln A|C|G|H|I|2|I4 22,80

Kürbisrisotto | Pfifferlinge | Granatapfelperlen G 14,00

Herbstlich kulinarischer Salatteller | Hähnchenbrusttranchen | Balsamicodressing G|I|2 12,80

2 Personen vier Gänge Winter-Menü



Aperitif : *Sekt (mit/ohne Alkohol)*
 Vorspeisen : *Steinpilzcremesuppe* A|G|I4
 Hauptgang : *Rosa Gebratene Entenbrust* A|C|G|I|2|I4
 Dessert : *Dessert Surprise* A|C|G|I|2|I4

29,70 Pro Person

Hausgemacht von unserem Küchenchef und Konditormeister

Apfel-Zimt-Tiramisu A|C|G|I|2|I4 6,50
 Hausgebackener Kuchen Stück 2,50