

Neu bei uns



Genuss bei Kerzenschein

Schweizer Käsefondue ab 2 Personen

Serviert im Klassischem Caquelon der mit einer Knoblauchzehe ausgerieben wird und mit Weißwein und drei verschiedenen Käsesorten (Gruyère, Emmentaler, Appenzeller) aufgekocht wird. Mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt.

Zum Schluss mit Kirschwasser und Stärke abgebunden.

dazu gibt es Weißbrot, Kartoffeln, Gemüse und einen Beilagensalat

Pro Person 25€

(Nur auf Vorbestellung)

1/2 Bauernente

mit Entensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl und
Handgedrehten Kartoffelklöße

26,50€

(auf Vorbestellung)

Gänsebraten

Jus, hausgemachtem Apfelrotkohl und
Handgedrehten Kartoffelklöße

27,50€

(auf Vorbestellung)

Bei uns können Sie, Ihren ganz Individuellen Kochkurs

ERLEBEN.

Ich biete Ihnen Einblicke in die Professionelle Küche.

Beim gemeinsamen Kochen erfahren Sie viele kleine Tipps und Handfertigkeiten,
Womit Ihnen dann auch Zuhause alles leicht von der Hand geht.

Sie bekommen Rezepte und Empfehlungen mit. Selbstverständlich geben wir
Ihnen auch Vorschläge für die passende Getränkewahl.

Zum Schluß genießen wir zusammen das Menü am gemütlich eingedeckten Tisch.

Gerne können Sie zum Essen Ihren Partner einladen.

Preise nach Absprache

(Bitte fragen Sie unser Servicepersonal)