

Ab dem 27. Februar finden Sie hier wieder unsere Tageskarte

Am 9. März 2012
Bistro meets Volksküche ...



Hausgemachtes Wildschweinschmalz auf Zwirbelbrot

**Carpaccio vom Schwarzwälder Rehrückenfilet
mit Feldsalatröschen und geriebenem Parmigiano**

**Consommé von der schwarzen Sau mit Sahnehäubchen und Zimt
dazu Rosmaringebäck**

**Zarter Hirschkalbsrücken auf Burgundersauce,
handgeschabte Eierspätzle, Rosenkohl und glacierte weiße Rübchen**

Bistro's Crème brûlée

€ 98,- pro Person

Alle Kochkurse beinhalten einen Gruß aus der Küche,
Aperitif, Mineralwasser, korrespondierende Weine und Kaffee.