

Kulinarische Rundreise am Niederrhein mit 7 „Stationen“

*Tellersulz vom Hirsch-Sauerbraten,
Apfelespuma*

Rheinisches Fisch-Salpikon auf Reibeküchlein

Zander und Flöns zu Rahmsauerkraut

Krumpernockeln mit Wachtelspiegelei

Kohlroulade vom Kalb mit Speck- Zwiebelstippe

*Entenkeule - leicht gepökelt -
Endivien-Kartoffelstampf, Senfsauce*

Beschwipstes Rübenkrauteis auf Beerengrütze

64,-