



LANDHAUS
GARDELS

Hotel & Restaurant

Unsere kulinarische Aktion im Herbst 2018 „9 kleine Köstlichkeiten“

Apéritif Rosé Secco

Whispering Angel

Côte de Provence A.C., Rosé, Château d'Escalens, Frankreich

Jakobsmuscheltatar mit Erbsenkresse

12,00 €

Schwarzwurzelsalat mit Rehpraline

12,00 €

*„Oro de Castilla“, Verdejo, Superiore, DO
Bodegas Hermanos de Villar, Valladolid, Rueda, Spanien*

**Pilzessenz unter der Blätterteighaube
mit Trüffelklößchen**

12,00 €

**Kabeljau-Lasagne
mit Safran-Tomatensauce**

12,00 €

*Dalsheimer Sauloch, Blauer Spätburgunder, trocken
Weingut Scherner-Kleinhanß, Rheinhessen*

Ochsenbacke mit Rote Bete Gemüse

12,00 €

**Ente aus dem Sojasud
mit Kürbispüree und Schupfnudeln**

12,00 €

**Schokoladen-Nougat-Törtchen
mit Zitrusfrüchten**

12,00 €

*Pommerner Goldberg „Projekt Goldberg“, Riesling Auslese
Weingut Reinhold Fuchs, Mosel*

**Vanillecrème
mit Apfel und Erdnußcrumble**

12,00 €

**Raclette von Ziegenkäse
und Süßkartoffelbrot**

**Kaffee oder Espresso
Digestif „Gardels 111er“**