



Unsere Aperitif- Empfehlung

„Spritziige Birne“
Prosecco mit Birnensaft
5,00€

„Schlosstrunk“
Weißwein mit Birnensaft
6,50€

Oder mit ohne Birne
Aperol Spritz
6,50€



Vorspeisen

Kürbis Ingwersuppe mit gerösteten Kernen
5,00€

Karamellierter Ziegenkäse an herbstlichem Feldsalat, mit
Birndressing und Walnüssen
7,90€

Hauptspeisen

Zanderfilet auf Ratatouille und Wildreis
17,70€

Wildragout mit Waldpilzen an Haselnusspätzle und einer
Preiselbeerbirne
18,50€

Rinderroulade an Birnen- Rotkohl und Salzkartoffeln
19,00€

Frischkäse Ravioli mit Tomaten Concassé und
Schnittlauchbutter
(vegetarisch)
14,10€



Dessert

Birneneisbecher

Frisches Birnenkompott mit drei Kugeln Eis und Sahne

5,50€

Birnenbauernkuchen
mit Vanilleeis und Sahne

5,50€

Schokoladenküchlein an Birneneis

5,50€

Birne hochprozentig

Ribbecker Birnenbrand 40%vol.

2cl 5,00€

Ribbecker Birnenlikör 36%vol.

2cl 5,00€