



## Restaurant-Karussell Herbst 2020 Fisch/ Fleisch

### Vorspeise

Garnelensalat an Avocadofächer; Mango-Aioli und Nüsslisalat  
*Riesling 3 Steine, trocken, Egon Schmitt, Pfalz*

### Suppe

Schaumsüppchen von der gelben Tomate mit Kräuternocken  
*Rose trocken, Weingut Nett, Pfalz*

### Hauptspeise Fisch

Gebratenes Atlantik-Rotbarbenfilet mit grünen Spargel, Steinpilzrisotto und Dillschaum  
*Hausmarke Schloss Borbeck, Grauburgunder, Marc Weinreich, Rheinhessen*

### Hauptspeise Fleisch

Gefülltes Perlhuhnbrüstchen auf getrüffeltem Wirsing-Lauchgemüse, Kräuterpolenta und Bratenjusl  
*Hausmarke Schloß Borbeck, Rotweincuvée, Marc Weinreich, Rheinhessen*

### Dessert

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Waldbeerenfrüchten  
Dornfelder, Weingut Schittler, Weinolsheim, Rheinhessen

**Fleisch/ Fisch 53,90 p. P. incl. begleitender Weine oder Stauder Pils**



## Restaurant-Karussell Herbst 2020 Vegetarisch

### Vorspeise

Carpaccio von der Kohlrabi, Walnussöl, Raukesalat und gerösteten Pinienkernen

*Riesling 3 Steine, trocken, Egon Schmitt, Pfalz*

### Suppe

Schaumsüppchen von der gelben Tomate mit Kräuternocken

*Rose trocken, Weingut Nett, Pfalz*

### Hauptspeise

Steinpilzrisotto mit grünem Spargel und frischen Rucolasalat

*Hausmarke Schloss Borbeck, Grauburgunder, Marc Weinreich, Rheinhessen*

### Dessert

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Waldbeerenfrüchten

*Dornfelder, Weingut Schittler, Weinolfsheim, Rheinhessen*

**Vegetarisch 43,90 p. P. incl. begleitender Weine oder Stauder Pils**