

# Themenküche

## Der Jakobsweg

Auf der „Via Lemovicensis“ von Vézelay nach

„Saint-Jean-Pied-de-Port“ in Frankreich

Menü	Euro
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit gerösteten Kernen, Kürbiskernöl und Gewürz-Croutons	4,90
<b>Rinderfilet</b> Pimento-Gewürz-Marinade, Kartoffel-Steinpilz-Püree, Ratatouille	26,00
<b>Pilgerglück</b> Zweierlei Schokoladen-Mousse, Rotwein-Birnen-Confit, Marzipan-Parfait	5,80
Menüpreis 35,00	

Der Wein zu unserer Themenküche "Der Jakobsweg"

Tempranillo	
2015 Hijos de Antonio Barcelo	
Castilla León	
Struktur, Eleganz, Tiefe, trocken	
0,1 l	3,60
0,2 l	5,40
0,5 l	12,40

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Servicepersonal  
nach unserer separaten Allergiekarte.  
In allen angegebenen Preisen sind Service  
und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.