

WEIN DES MONATS

2022 Gans Rot, trocken

Cuvée aus Syrah, Cabernet und Merlot

Aromen von dunkelroten Beeren, weiche Tannine

0,1l 6,00 | 0,2l 11,00 | 0,75l 39,00

CHEF'S CHOICE MENU

Ceviche von der Bernsteinmakrele | Miso |
Zitronengras | Garnelentatar | gelbe Linsen

Rosa gebratene Entenbrust |
Kastanienrisotto | Pak Choi | Quitte

Opera au café | Schokolade | Mandel |
Passionsfrucht | Pflaumensorbet

Euro 60,00



@wallonenhof.otterberg

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe I Kürbiskernöl I Croûtons	9,50
Keschdesuppe I Shi Take Tatar	11,50
Ceviche von der Bernsteinmakrele I Miso I Zitronengras I Garnelentatar I gelbe Linsen	16,00
Ziegenfrischkäse I Fenchel-Apfelsalat I Pinienkerne I Feige	15,00
Beef Tatar I Mini Bete I Leinsamenchip I Olive I Wachtelei I Sardelle	17,00
Feldsalat I Balsamicodressing Speck I Croûtons	12,50

HAUPTGERICHTE

Fang des Tages I Kürbispüree I Belugalinsen I Edamame I Hummerschaum	32,00
Filet vom Iberico Schwein I Kräuter-Nusskruste I Kürbisgnocchis I Rotkraut I Grünkohl	32,00
Rosa gebratene Entenbrust I Kastanienrisotto I Pak Choi I Quitte	31,00
Geschmorte Rinderschulter 60/60 I Karotten-Kartoffelstampf I getrübelter Wirsing I Rosenkohl I Schmorzwiebeln	30,00
Zucchinischiffchen I Feta I Olive I Quinoa I Tomatensugo I Wildkräuter	25,00

DESSERTS

Opera au café I Schokolade I Mandel I Passionsfrucht I Pflaumensorbet	15,00
Maronenmousse I Portweinfeige I Kürbiseis I Zwergorangen	15,00
Old Groendal I rote Zwiebelmarmelade I Birne I Spätburgundereis	15,00

