REBEN & OLIVEN

Wochenende Spezial

13.11. – 15.11.2026

1. Mediterraner Wildkräuter-Salat 14,90

Feine Blattsalate und Wildkräuter an Balsamico-Honig-Dressing, dazu saftige Orangenfilets, Granatapfelkerne und frisch gehobelter Parmesan

2. Knusprige Gänsekeule 26,00

Langsam geschmort, bis das Fleisch zart vom Knochen fällt, mit goldbraun-krosser Haut. Dazu Apfelrotkraut, Preiselbeeren und hausgemachte flaumige Semmelknödel. Begleitet wird es von einer fein abgeschmeckten Orangensauce.

3. Rinder-Semerrolle 22,50

Geschmorte Rinder-Semerrolle und einer kräftiger Rotweinjus. Begleitet wird das Gericht von einem cremigen Sellerie-Kartoffel-Püree. Neben der Beilage werden Wildbroccoli und feine Babykarotten serviert.

Dessert

Eine vielfältige Auswahl frischer Desserts wartet
in unserer Vitrine auf Sie — einfach aussuchen.
Die Preise finden Sie direkt an der Vitrine ausgezeichnet.



Kali Orexi – Guten Appetit