



# FISCHERS

RESTAURANT

## Oktober - Menü

### **Carpaccio vom jungen Kohlrabi**

#### **Serranoschinken | frischer Parmesan**

-kohlrabi carpaccio | serrano ham | parmesan cheese-

\*G, H, L, M, N, O

Indian Summer

Aperol | Apfelsaft | Soda | Limette



### **Pastinakenschaumsuppe**

-frothy parsnip soup-

\*A, G, L

Grauburgunder

trocken | Weingut Studier | Pfalz



### **Kalbsrückensteak**

#### **gebratene Flusskrebsschwänze**

#### **Kressetagliatelle**

-veal steak | roasted crayfish tails | tagliatelle with cress-

\*A, B, G, H, L, O

Rosé verBLENDed

trocken | Werther Windisch | Rheinhessen



### **Crêpe**

#### **hausgemachtes Kürbiseis | Orangen-Karamellsauce**

-crêpe | homemade pumpkin ice cream | orange caramel sauce-

\*A, C, G, H, P

Haselnussgeist

Brennerei Hubertus Vallendar

Mosel

Menüpreis ( 4 – Gang )

Euro 46,00

Menüpreis ( 3 – Gang ) ohne Suppe

Euro 41,00

Menüpreis ( 3 – Gang ) ohne Vorspeise

Euro 37,00

Menüpreis ( 4 – Gang ) mit korrespondierenden Getränken

Euro 68,50