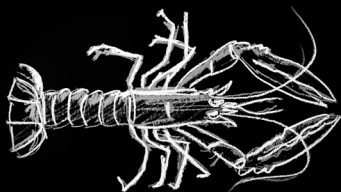
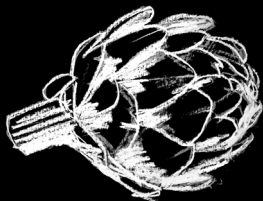
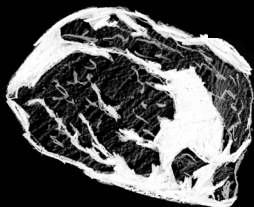
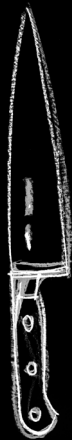


martino

Cheftable



martino *Cheftable*

Unser Herbstangebot, exklusiv an unserem Cheftable vor der offenen Küche.
Um Reservierung wird gebeten.

Tafelspitz am 20. Oktober & 3. November

Milchkalbstafelspitz, Bio- Wurzelgemüse und geräuchertes Kartoffelpüree aus dem Kupfertopf mit Meerrettich Sauce, Frankfurter Grünen Sauce und Kalbsjus, dazu ofenfrisches Bauernbrot, passende Weine und diverse Kraft Beer Sorten.

Tafelspitz - Essen (ohne Getränke) pro Person 26€

Fondue Abend am 29. Oktober & 26. November

Genießen Sie ein lockeren Abend direkt vor unserer offenen Küche bei einem leckeren Topf kräftiger Rinderbrühe mit diversen Fleisch-, Meeresfrüchte- und Gemüsesorten und stellen Sie sich ihr eigenes Fondue zusammen, dazu reichen wir selbstgemachte Saucen und hausgemachte Pommes frites.

Im Anschluß servieren wir Ihnen die am Tisch frisch filtrierte Brühe mit Sherry verfeinert und zum Abschluss noch ein leichtes Sorbet mit Früchten.

Fondue Abend pro Person 40€

Raclette trifft Craft Beer am 1. Dezember

Geschmolzener Raclette Käse, verfeinert mit diversen Aromen, korrespondierend zu einem kühlen Glas Craft Beer. Braukunst trifft auf guten Käse und leckere Zubereitung.

Raclette Essen inkl. 4 Craft Beer Sorten pro Person 39€