



Das Restaurantkarussell im Herbst 2026

Ab Freitag, 04.09.26 bis Samstag, 17.10.2026
mit begleitenden Weinen oder Bieren zu jedem Gang

Die Speisen:

Knusprige Auberginentasche

Dodoni Feta-Tomaten Füllung auf Pflücksalaten, Honig-Senf Vinaigrette
oder

Salmon Tataki

Tataki vom Fjordlachs | Pflücksalate | Limettenvinaigrette

|

Süß-Kartoffelsuppe

Gebratene Jacobs Muscheln | Mediterrane Aromen | geröstete Kerne

Medaillons vom Rinderfilet

Morcheljus | Grüner Spargel | Spitzkohl Kartoffel Stampf

-oder

Dirty finger and happy soul

Filet vom Atlantik Red Snapper und Tigergarnelen

Beurre blanc | Grüner Spargel | Spitzkohl Kartoffel Stampf

Hausgemachtes Basilikum Eis

Peanutbutter Whiskey Schaum

Warme Schokokuchen Stifte, Erdnusskaramell | Beeren

4 Gänge, je inkl. 4 x begleitende Weine 0,1 l oder Biere 0,2 l oder
Sasse Lager Korn VSOP 0,02 l als Digestif

pro Person 74,50 €

*Exklusiv für die Karussell Gäste als Teil der Weinbegleitung auf Wunsch:
1 Glas 2025 er DÖNNHOFF Tonschiefer Riesling Qualitätswein trocken, vom Weingut
Dönnhoff an der Nahe (Weltweit einer der 10 besten Weißweinwinzer) für 3,50 €.*

Als Dankeschön für Ihren Besuch beim Essen Genießen Karussell und als Trost für die Autofahrer haben wir für jedes Pärchen eine Flasche Wein oder unseren Imker Honig als Geschenk vorbereitet.

Wir servieren das Menü ab 16:30