

## FONDUE

Der Winter ist eine sehr gesellige Zeit. Entschleunigung, Besinnen und Genuss stehen hier im Mittelpunkt.

Von November bis Ende Februar servieren wir Ihnen Fondues - auf Vorbestellung.

Weil uns Qualität, Geschmack und Regionalität oberste Devise sind, freuen wir uns umso mehr, dass wir Partner in der näheren Umgebung gefunden haben.

Das Fleisch kommt aus der eigenen Jagd oder von kleinen Betrieben aus der Region, der Käse für unser Fondue stammt von Carola Brunner aus Willanzheim. Sie ist für uns die beste Käseproduzentin.

Für unser Fondue gilt weniger ist mehr – gute Produkte, hausgemachte Dips und ein leckeres Brot. Einfach köstlich! Unser Fondue servieren wir Ihnen ab zwei Personen.

**KÄSEFONDUE** pro Personen 25,00  
Verschiedene Kuhkäse verfeinert mit unserem Silvaner und Quittengeist – ein schmelziger Traum.

Hausbrot – Baguette – Quittenchutney – Salat  
wahlweise

**PORTION REHSCHINKEN UND WILDSALAMI** 10,00

**KLASSISCH** pro Personen 29,00  
Der Klassiker mit herzhafter Fleischbrühe und regionalem Fleisch - HÄHNCHEN – SCHWEIN – RIND je 100g.

Vier verschiedene Dips – Hausbrot – Kartoffeln – Essiggurken – Rote Beete – Salat

**WILD** pro Personen 36,00  
Das etwas andere Fondue mit kräftiger Rotwein-Gewürzreduktion – ENTE – REH – WILDSCHWEIN oder HIRSCH je 100g.

Vier verschiedene Dips – Hausbrot – Kartoffeln – Essiggurken – Rote Beete – Salat