

Kulinarische Führung – Führung mit Genuss 2026

Herbst-Menü

Spritziger Aperitif mit oder ohne Alkohol

*

Schwäbischer Kartoffelsalat mit gebratener Maultasche

*

Vegane Kürbissuppe

*

Rehkeule am Stück gebraten | Preiselbeerrotkraut | Steinpilze
Serviettenknödel

*

Schokobrownie | Rumespuma | Apfel-Nusskompott
Sauerrahmeis