

Kulinarische Genüsse in der Winterzeit

VORSPEISE & SUPPE | *starter & soup*

APFEL-SELLERIE-SUPPE (a, , b, d, e, j, 2, 10, 11, 12, 13)

Speckbrösel | Croutons

apple-celery soup | crispy bacon crumbs | croutons

6,90

TATAR VOM HERING (1, 2, 1)

Rote Beete Carpaccio | Walnüsse

herring tartar | beetroot | walnuts

11,50

HAUPTGERICHTE | *main dishes*

HIRSCH – EDELGULASCH (a, , b, j, 3, 5, , 13)

Pilze | Wallnuss Spätzle

deer goulasch | mushrooms | walnut spaetzle

20,90

KOKOSMILCH GEMÜSECURRY (b, e)

mit Duftreis

vegetables curry | coconut milk | basmati rice

16,50



LACHSFILET IM SESAM-MANTEL (d, f, 11, 13)

Pastinaken Püree | gebratener Romanasalat

loach fillet in sesame coat | parsnips | romaine lettuce

22,50

GNOCCHI PFANNE (a, d, j, 11, 12, 13)

Spinat | Gorgonzola | Radicchio

gnocchi | spinach | gorgonzola | radicchio

16,50

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET (a, b, d, e, j, 11, 13)

Tomatenkräuterkruste | Austernsaitlinge | Kartoffelgratin

pork fillet medaillons | tomato herb crust | oyster mushrooms | potatoe gratin

22,50

GESCHMORTE KANINCHENKEULE (a, b, d, e, 2, 11, 12, 13)

Rahmwirsing | Kartoffel-Mandelbällchen

braised rabbit leg | creamed cabbage | potatoe-almond-balls

21,80

DESSERT | *dessert*

MOUSSE AU CHOCOLATE (a, d, 11, 12, 13)

mit Schattenmorellen

chocolate mousse | morello cherries

8,50