

# Speisen

## Winterkarte

### VORSPEISEN

<b>Feldsalat</b> mit Schmand-Dressing, Datteln und Speck	klein 5,00€   groß 9,00€
<b>Winterlicher Blattsalat</b> mit Cranberrys und gerösteten Kernen	9,50€
wahlweise mit Hähnchenbruststreifen	13,50€
oder mit vier Black Tiger Garnelen	16,00€
<b>Kleiner gemischter Beilagensalat</b>	4,50€
<b>Winterlich eingelegter Kürbis</b> auf Baumkuchen	11,50€
<b>Gebeizter Gewürzlachs</b> mit Gurken-Granatapfel-Salat	13,00€
<b>Entenbrust</b> auf Rote Bete-Birnen-Püree mit Sonnenblumenkernen	13,00€

### SUPPEN

<b>Kohlrabi-Kokos-Suppe</b> verfeinert mit Orange und Vanille	klein 4,50€   groß 6,00€
<b>Hühnerkraftbrühe</b> mit Gemüsestreifen	klein 4,50€   groß 6,00€

### VEGETARISCH/VEGAN

<b>Gebackene Kartoffel</b> mit Pastinake, Karotte und Zucchini gefüllt auf Tomaten-Oliven-Sugo (vegan)	14,50€
<b>Aprikosen-Zimt-Falafel</b> auf Orangenhumus und Zitrusfrucht-Ragout (vegan)	14,50€
<b>Hausgemachte Ricotta-Gnocchi</b> mit Gorgonzola, Birne und Sonnenblumenkernen	14,00€

# Speisen

## FISCH

**Gebratener Kabeljau** mit Schwarzwurzeln auf Karotten-Kartoffel-Espuma **23,00€**

**Gebrautes Saiblings Filet** mit gebratenem Spitzkohl, Kürbis und Apfel-Sellerie-Kräuterchutney **21,00€**

## FLEISCH

**Hausmacher Bratwurst** **12,00€**  
mit kleinem Feldsalat, Süßkartoffel-Pommes und Senf

**Original Wiener Schnitzel** mit hausgemachtem Kartoffelsalat **21,00€**

**Rumpsteak, ca. 250g** **22,00€**

**Entrecôte, ca. 300g** **28,00€**

auf Ofengemüse, serviert mit Kräuterbutter, wahlweise mit Steakhouse Pommes Frites mit Estragon und Parmesan oder Süßkartoffel-Pommes

**Rinderroulade** mit Semmelknödeln und gebratenem Blumenkohl **22,00€**

**Landhuhnbrust** auf Ricotta-Gnocchi mit Gorgonzola, Birne und Sonnenblumenkernen **19,50€**

**Sous-vide gegartes Lamm** mit Wildreis, Ofentomaten und Lammjus **24,00€**

**Knusprige halbe Ente** an Rotkohl mit Mandelklößchen **20,00€**

**Wildragout** mit Vanille-Karotten und Kräuterspätzle **19,00€**

## DESSERT

**Lebkuchenmousse** mit Pflaumenragout und gebrannten Mandeln **7,00€**

**Hausgemachtes Orangensorbet** **4,00€**  
mit Campari oder Sanbitter (alkoholfrei) **7,00€**

**Christstollen-Parfait** mit Mandaringelee und Bratapfelragout **7,00€**

**Zitronen-Thymian-Crème brûlée** mit Vanilleeis und Nusskrokant **7,00€**