

Speisen

Winterkarte

VORSPEISEN

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

SUPPEN

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

VEGETARISCH/VEGAN

Gebackene Kartoffel mit Pastinake, Karotte und Zucchini gefüllt auf Tomaten-Oliven-Sugo (vegan)	14,50€
Aprikosen-Zimt-Falafel auf Orangenhumus und Zitrusfrucht-Ragout (vegan)	14,50€
Hausgemachte Ricotta-Gnocchi 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 Mandarinengelee und Bratapfelragout **7,00€**

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