

Kulinarische Highlights der kalten Jahreszeit

Vorspeisen

- ✓ **Maronen-Creme-Suppe mit Sahnehaube und einem Hauch Trüffelöl** _G 8.90
- 2 Garnelen auf Avocado-Tatar und Limettencreme,** 11.90
serviert in einem Parmesankörbchen _{B,G}
- ✓ **3 Ravioli gefüllt mit Tomate und Mozzarella mit Basilikumsauce** _{A,C,G} 9.30

Hauptgerichte

- ✓ **Winterliches Steinpilzrisotto mit Parmesan und Nussöl verfeinert** _{G,E} 16.90
- ✓ **Zucchini-Parmesan-Taler in Begleitung mit Selleriepüree und Zitronenschaum** _{G,I} 14.70
- Feines Saiblingsfilet auf Maronencreme** _{A,D,G} 25.60
begleitet vom Kartoffel-Pilz-Gratin und Rahmwirsing
- Gänsekeule mit Kartoffelknödel und aromatischen Apfelrotkohl** _G 31.80
- Eine halbe Ente, knusprig gebraten, mit Semmelknödeln, Orangensauce und winterlichem Gemüse** _{A,C,G} 39.00

Dessert

- ✓ **Orangenparfait á la Weihnachten mit Lebkuchenspiegel** _{A,C,G,H} 7.80
- ✓ **Bratapfel – gefüllt mit Rosinen und Nüssen in Begleitung einer Marzipancreme** _{A,C,G,H} 9.80