

Kulinarische Highlights der kalten Jahreszeit

Vorspeisen

✓ Maronen-Creme-Suppe mit Sahnehaube und und einem Hauch Trüffelöl <small>G</small>	8.90
2 Garnelen auf Avocado-Tatar und Limettencreme, serviert in einem Parmesankörbchen <small>B,G</small>	11.90
✓ 3 Ravioli gefüllt mit Tomate und Mozzarella mit Basilikumsauce <small>A,C,G</small>	9.30

Hauptgerichte

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

Dessert

✓ Orangenparfait á la Weihnachten mit Lebkuchenspiegel <small>A,C,G,H</small>	7.80
✓ Bratapfel – gefüllt mit Rosinen und Nüssen in Begleitung einer Marzipancreme <small>A,C,G,H</small>	9.80