Kulinarische Highlights der kalten Jahreszeit

Vorspeisen

Maronen-Crème-Suppe G — 8.90
mit Sahnehaube und einem Hauch Trüffelöl

2 Garnelen auf Avocado-Tatar und Limettencreme B,D,G — 11.90
serviert mit Parmesanchips

Räucherlachs auf Gurken Carpaccio A,C,D,G — 12.90
Meerrettichcrème und knuspriges Brot

Hauptgerichte

Winterliches Steinpilzrisotto G,E — 16.90
mit Parmesan & Nussöl verfeinert

Vegetarischer Nussbraten A,C,E,G,H — 16.70
mit Linsengemüse & Nüssen, Haferflocken, Maronensauce & Sellerie-Kokos-Püree

Feiner Wolfsbarsch auf Maronencrème A,D,G — 25.60
begleitet vom Kartoffel-Pilz-Gratin und Rahmwirsing

Gänsekeule mit Kartoffelknödel und aromatischen Apfelrotkohl G — 31.80

Halbe Ente, knusprig gebraten, mit Kartoffelknödeln, Orangensauce und Apfelkotkohl A,C,G — 39.00

Dessert

Orangenparfait à la Weihnachten mit Lebkuchenspiegel A,C,G,H — 7.80

Bratapfel A,C,G,H — 9.80
gefüllt mit Rosinen & Nüssen, in Begleitung einer Marzipancrème