



WINTERKARTE

Vorspeisen

Feldsalat / Kartoffel-Dressing / geräucherte Entenbrust / Preiselbeer-Stangen 12,5

Suppe

Feine Kartoffelrahmsuppe / Apfel-Blutwurst-Strudel 7

Hauptgänge

Braisiertes Chicoree / schwarze Bohnen / Linsen / Süßkartoffel
Quinoa / Roter Mangold
(vegetarisch, vegan, gluten- & laktosefrei) 19,5

Black Tiger Garnelen / Gemüsestroh / Tagliatelle 24

Rehragout / Preiselbeeren / Birne
Apfel-Rotkraut / Semmelknödel 24,5

Kross gebratener Zander / Paprika / wilder Blumenkohl
Perlgraupenrisotto 28

Dry Aged Schweinekarree (400-450gr)
Stielmus / glasierte Karotten / 28,5

Lammrücken / Kräuterkruste
grüner Spargel / Spitzkohl / Gewürz-Couscous 30

Dessert

Orange / Marc de Champagne 9

Monats-Aperitif	Zitronen-Rucola-Sorbet mit Prosecco	8,5
------------------------	-------------------------------------	-----



ASCHERMITTWOCHSPECIAL

26. FEBRUAR 2020

FISCHKARTE

Eingelegte Heringe / Pellkartoffeln	16,5
Gebackenes Rotbarschfilet / Remoulade Lauwarmer Kartoffelsalat	18,5
Pochierter Kabeljau / Sellerie / Rote Bete / gebratene Drillinge	24,5
In Sesam gerollter Thunfisch Sojagemüse / Jasminreis	28,5