

Wintermenü

Variation von Ente und Gänseleber mit Feigen und Feldsalat

*

Geschmorte Kalbsbacke mit Bete und Schupfnudeln

*

Fischsüppchen mit gebackenen Hummerbällchen

*

Hirschmedaillons mit Pfeffer-Nusskruste, Preiselbeeren,
Wirsing und hausgemachten Spätzle

*

Feines von der Guanaja Schokolade mit Rumfrüchten

66,-- € ohne Bäckchen 5-Gang Menü 79,-- €

Vorspeisen

Feld und Endiviensalat mit Kartoffeldressing, Speck und Crôtons 18

Gebratene Prawns auf Avocadosalat mit Kirschtomaten und Tomatenpesto 20

Variation von Ente und Gänseleber mit Feigen und Feldsalat 24

Dreierlei vom Thunfisch mit Soja und Wasabi 22

Gebratene Kalbsblutwurst mit Senfkartoffelsalat, Speck und Röstwiebeln 20

Suppen

Kartoffelsauerkrautsuppe mit Blutwurst 12

Fischsüppchen mit gebackenen Hummerbällchen 12

Petersilienwurzelcrème mit Lachsstreifen 12