

Winter Empfehlung

Winter- Wild- Consommé A,C,G,I 8⁵⁰

Eine klassische doppelte Wildkraftbrühe mit winterlichen Gewürzen abgeschmeckt mit Eierstich, Gemüse Julienne und Markklößchen

Feldsalat mit Gorgonzola Birne A,G,H vegetarisch 10⁹⁰

Karamellisierte halbe Birne mit Gorgonzola überbacken auf frischem Feldsalat mit Orange, Cranberrys, Walnuss und hausgemachten Grissini

WAHLWEISE

mit hausgebeizter und im Smoker geräucherter Entenbrust ³ 12⁹⁰

Power Steak A,F,I,L Plant Based 22⁸⁰

Veganes Sojasteak, gebraten und serviert auf Pasta mit Waldpilzen, frischen Kräutern und cremiger Sojasahne abgeschmeckt

Entenbrustfilet A,C,G,I,L 22⁴⁰

Saftig gebratene Entenbrust auf cremigem Graupenrisotto mit Grana Padano verfeinert dazu Waldpilzrahm mit Petersilie

Kabeljaufillet A,C,D,G,I,L,2,1 24²⁰

Zart gebratenes Filet vom Skrei auf samtigen Graupenrisotto mit Grana Padano verfeinert, dazu cremiger Pernod-Spinat

Reh Gulasch A,C,G,J,L 23⁵⁰

Saftig geschmortes Rehfleisch aus der Keule würzig abgeschmeckt in einer Rotweinsoße, mit Apfelrotkohl und gebratene Kloßscheiben **oder** Semmelknödel

Rinderroulade 2,4,A,C,G,I,J,L 24¹⁰

Geschmorte Rinderroulade mit klassischer Füllung aus Senf, Zwiebel, Gurke und Speck, dazu Apfelrotkohl und gebratene Kloßscheiben
oder Semmelknödel