

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

Karamellierte 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

Kabeljaufilet ^{A,C,D,G,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 Klopscheiben **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 Klopscheiben **oder** Semmelknödel