

# Winter Empfehlung

## **Maronen-Mais-Cremesuppe** <sup>G</sup> vegetarisch 7<sup>10</sup>€

eine würzige Cremesuppe von Esskastanien, Mais, Kräutern der Provence und Sahne, getoppt mit Zimt-Popcorn

## **X-Mas Camembert** <sup>A,G,H,2,4</sup> 11€

Camembert auf geröstetem Toast, dazu ein Cranberry Chutney, knusprigen Bacon und karamellisierten Cashewkernen

## **One Pot Pasta** <sup>A,F,G,1,4</sup> vegetarisch 18€

eine leckere Pasta mit Hokkaido-Kürbis, getrockneter Tomate, Schalotten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Cheddar-Creme und Sahne mit frischen Kräutern

## **Kalbssteak mit Waldpilzen** <sup>A,C,G,L</sup> 23€

saftig gegrilltes Rückensteak vom Kalb an Waldpilzen mit Rahm und Weißwein abgeschmeckt, dazu frische Kräuter-Tagliatelle

## **Rotbarschfilet** <sup>A,C,G,I,J,L</sup> 19<sup>90</sup>€

gebratenes Rotbarschfilet an einem Kürbis-Zuckerschoten-Gemüse, auf einer feinen rote Beete Polenta mit Grana Padano

## **Chili-Honig Ente** <sup>A,G,L,1</sup> 23<sup>50</sup>€

eine halbe entbeinte Ente mit einer Chili-Honigkruste, auf frischem Sahnewisping, dazu Kroketten

## **Hirschkalbsbraten** <sup>A,C,G,J,L</sup> 24€

saftig geschmorte Hirschkeule in einer würzigen Bratensoße mit Buttermilch, Rotwein, winterlichen Gewürzen und feinen Waldpilzen an Wildpreiselbeeren und hausgemachten Semmelknödeln