



1.

*Kartoffelsuppe
mit gebratener Blutwurst
9,50*

*Bunter Garten-Salat
mit Kräuter-Vinaigrette
und Topinambur-Chips
10,50*

*

*Sauerbraten von der Hirschkeule
mit Rotkohl und Spätzle
29,00*

*

*Winterlicher Eis-Christstollen
mit selbst eingelegten Rumpfblaumen
9,50*

2.

*Knusprige Kürbis-Kartoffel-Rösti
mit Quitten-Chutney
und geräucherter Entenbrust*

15,50

*

*"Russischer Rostbraten" Rumpsteak mit
Senf-Meerrettich Kruste, gebratene Zwiebeln,
Ratatouille und Bratkartoffeln*

29,00

*

*Paranuss-Brownie
mit hausgemachtem Rotwein-Eis
und marinierten Birnen*

9,50

Fisch

*Fischragout mit Rotbarsch, Lachs,
Miesmuscheln, Garnelen, Gemüse
in Bouillabaisse-Fond auf Paccteri*

27,00

3.

*Burrata auf Rote Bete Carpaccio
mit Balsamico-Granatapfel-Crème
und gerösteten Walnüssen*

14,50

*

*In Gewürzmilch marinierte Perlhuhnbrust,
gebraten und dazu Zuckerschoten
und Granatapfel-Cous Cous*

29,50

*

*Parfait von hausgemachtem Walnuß-Krokant
auf Schokoladen-Ganache*

9,50

Vegetarisch

*Mezzalune mit Ricotta gefüllt
dazu gebratene Avocado
auf cremiger rosa Linsensauce*

19,50