



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 Rumpflaumen  
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 Rotharsch, 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