



1.

*Karotten-Ingwer-Suppe  
mit Garnelen  
und buntem Karottenstroh*  
**9,50**

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

\*

*Sauerbraten von der Hirschkeule  
mit Cranberries,  
Quitten-Rotkohl und Spätzle*  
**31,00**

\*

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

2.

Feldsalat  
mit gebratenen Kartoffel- und Speck-Würfeln  
und warmer Kartoffelsauce  
15,50

\*

Barbarie-Entenbrust  
auf Aprikosen-Rosmarin-Sauce  
mit Cous Cous und grünen Bohnen  
33,00

\*

Leichte Mascarpone-Crème  
mit Mango-Maracuja-Kompott  
9,50

### Fisch

Fischragout mit Rotbarsch, Lachs,  
Miesmuscheln, Garnelen, Gemüse  
in Bouillabaisse-Fond auf Paccteri  
29,00

3.

Hasenterrine mit Haselnüssen,  
roter Zwiebelmarmelade  
und hausgemachtem Brioche  
16,00

\*

Rinder-Steak-Hüfte  
mit Portwein-Schalotten, Rosenkohl  
und Pastinaken-Kartoffel-Pürée  
dazu Topinambur-Chips  
32,00

\*

Parfait von hausgemachtem Walnuss-Krokant  
auf Schokoladen-Ganache  
9,50

### Vegetarisch

Curry mit Süßkartoffeln,  
Pastinaken, Karotten,  
Rosenkohl und Lotuswurzeln  
24,00  
vegan